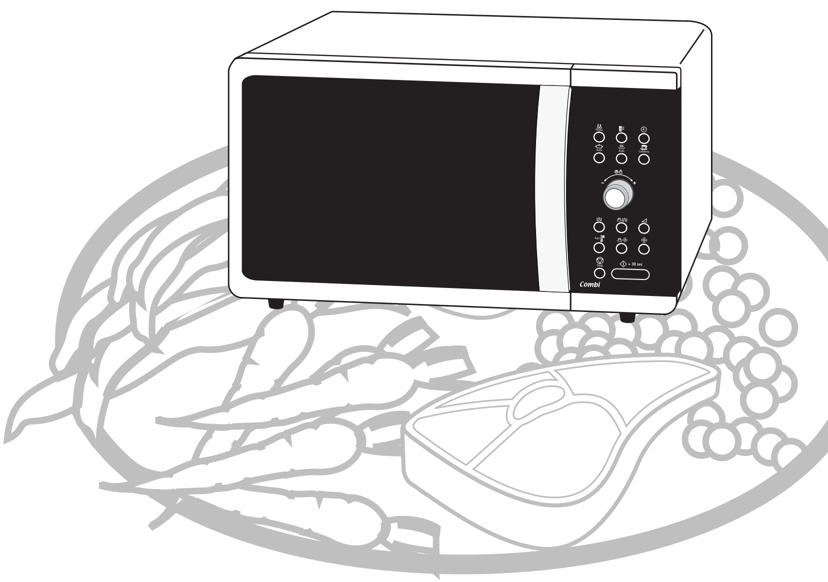
SAMSUNG

FOUR À MICRO-ONDES

Mode d'emploi et guide de cuisson

CE1000

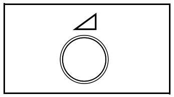


Code n° : DE68-03288C

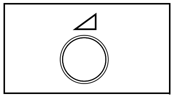
FR

Présentation rapide

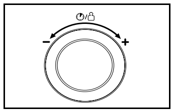
Si vous souhaitez faire cuire des aliments



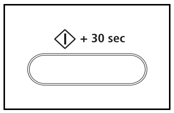
A :1. Placez les aliments dans le four.
Appuyez sur le bouton **Microwave (Micro-ondes)** (⊿).



A :2. Appuyez sur le bouton **Microwave (Micro-ondes)**(⊿) jusqu'à ce que la puissance souhaitée s'affiche.

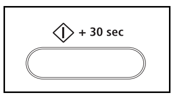


A :3. Sélectionnez le temps de cuisson désiré en tournant le **bouton de réglage**.



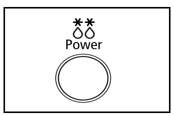
A :4. Appuyez sur le bouton **Start (Départ)** (◇).
<u>Résultat :</u> La cuisson démarre
- Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et un « 0 » clignote à quatre reprises. Ensuite, le four émet un signal sonore toutes les minutes.

Si vous souhaitez ajouter 30 secondes supplémentaires

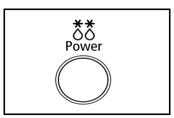


Laissez les aliments dans le four.
Appuyez sur le bouton **+30s** autant de fois que vous souhaitez ajouter de tranches de 30 secondes.

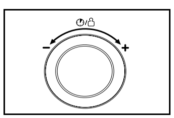
Si vous souhaitez décongeler des aliments



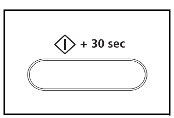
A :1. Placez les aliments surgelés dans le four.
Appuyez sur le bouton **Power Defrost (Décongélation)**(Power).



A :2. Sélectionnez la catégorie d'aliment en appuyant sur le bouton **Power Defrost (Décongélation)**(Power) jusqu'à ce que la catégorie souhaitée soit sélectionnée.

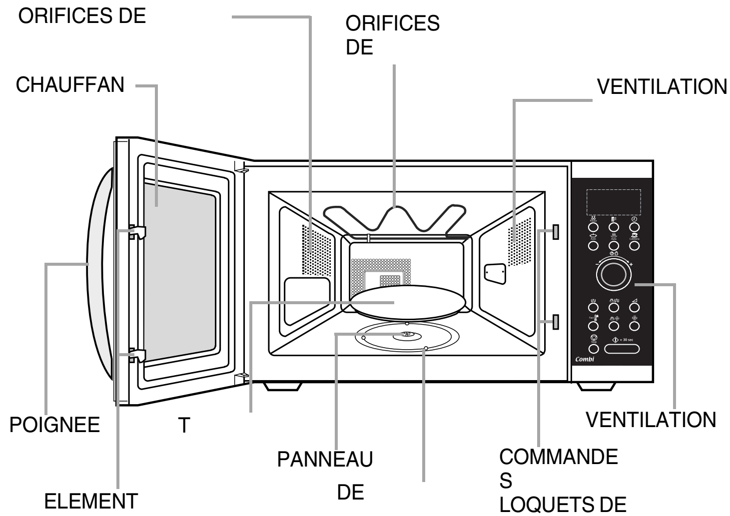


A :3. Sélectionnez le poids requis en tournant le **bouton de réglage**.

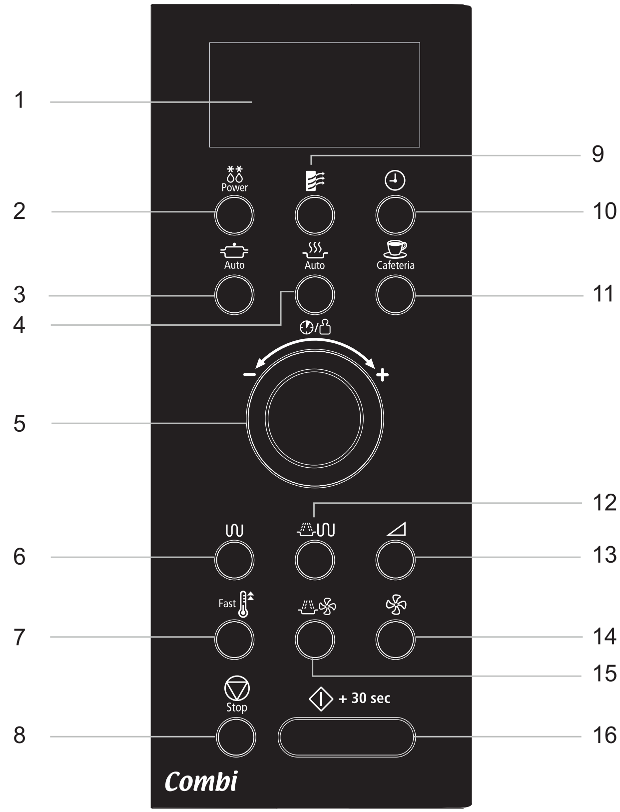


A :4. Appuyez sur le bouton **Start (Départ)** (◇).
<u>Résultat :</u> La décongélation démarre
- Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et un « 0 » clignote à quatre reprises. Ensuite, le four émet un signal sonore toutes les minutes.

Four



Panneau de commandes

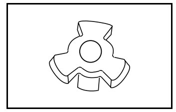


A :1.ECRAN
A :2.BOUTON DU MODE POWER DEFROST (DECONGELATION)
A :3.BOUTON DU MODE AUTO COOK (CUISSON AUTOMATIQUE)
A :4.BOUTON DU MODE AUTO REHEAT (RECHAUFFAGE AUTOMATIQUE)
A :5.BOUTON DE REGLAGE
A :6.BOUTON GRILL (GRIL)
A :7.BOUTON DE SELECTION AUTO FAST PREHEAT (PRECHAUFFAGE RAPIDE AUTOMATIQUE)
A :8.BOUTON STOP/CANCEL (ARRET/ANNULER)
A :9.BOUTON DEODORIZE (DESODORISATION)
A :10.BOUTON DE REGLAGE DE L'HORLOGE
A :11.BOUTON CAFETERIA COOK (CUISSON CAFETERIA)
A :12.BOUTON MICROWAVE+GRILL (MICRO-ONDES + GRIL)
A :13.BOUTON MICROWAVE (MICRO-ONDES)
A :14.BOUTON CONVECTION (CONVECTION)
A :15.BOUTON MICROWAVE+CONVECTION (MICRO-ONDES + CONVECTION)
A :16.BOUTON START / +30S (DEPART / +30S)

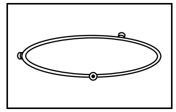
Accessoires

FR

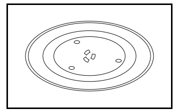
Selon le modèle de votre four à micro-ondes, vous disposez de plusieurs accessoires à fonctionnalités multiples.



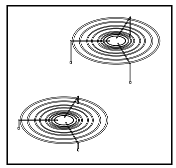
A :1.Coupleur : à placer correctement sur l'axe du moteur situé au centre du plancher du four.
Fonction : Le coupleur permet de faire tourner le plateau.



A :2.Anneau de guidage : à placer au centre du four.
Fonction : L'anneau de guidage sert de support au plateau.



A :3.Plateau : à placer sur l'anneau de guidage en emboîtant la partie centrale sur le coupleur.
Fonction : Ce plateau constitue la principale surface de cuisson. Il est facile de le retirer pour le nettoyer.



A :4.Grilles métalliques (grille hauteur maxi., grille hauteur mini.) : à placer sur le plateau.
Fonction : Ces grilles métalliques vous permettent de faire cuire deux plats en même temps. Vous pouvez par exemple poser un plat de petite taille sur le plateau et un deuxième sur la grille. **Les grilles métalliques peuvent être utilisées en modes Gril, Convection et Combiné**.

Utilisation de ce mode d'emploi

Nous vous remercions d'avoir choisi un four à micro-ondes SAMSUNG. Ce mode d'emploi vous offre de nombreux conseils pour une utilisation optimale de l'appareil :

- ***Précautions d'emploi***
- ***Accessoires et récipients***
- ***Conseils utiles***

Vous y trouverez également une présentation rapide des trois principaux modes de cuisson :

- ***Cuisson (mode micro-ondes)***
- ***Décongélation***
- ***Prolongation du temps de cuisson de 30 secondes, si le plat n'est pas assez cuit ou s'il doit être réchauffé davantage***

Pour vous permettre de mieux localiser les boutons, reportez-vous à la fin du mode d'emploi. Vous y trouverez une représentation détaillée du four et plus particulièrement du panneau de commandes.

Deux symboles sont utilisés tout au long de ce manuel d'instructions :

Important **Remarque**

CONSIGNES PERMETTANT D'EVITER UNE EXPOSITION EXCESSIVE AUX MICRO-ONDES

La non-observation des consignes de sécurité suivantes peut se traduire par une exposition dangereuse à l'énergie micro-onde.

A :(a)Ne tentez jamais d'utiliser le four porte ouverte, de manipuler les systèmes de verrouillage (loquets) ou d'insérer un objet dans les orifices de verrouillage de sécurité.

A :(b)Ne placez aucun objet entre la porte du four et la façade et ne laissez pas de résidus alimentaires ou de produits nettoyants s'accumuler sur les joints d'étanchéité. Maintenez la porte et les joints d'étanchéité propres en permanence en les essuyant tout d'abord avec un chiffon humide, puis avec un chiffon doux et sec après chaque utilisation.

A :(c)Si le four est endommagé, ne l'utilisez pas tant qu'il n'a pas été réparé par un technicien agréé.

Il est impératif que la porte du four ferme correctement et que les éléments suivants ne soient pas endommagés :
(1) porte, joints de porte et surfaces d'étanchéité,
(2) charnières de porte (cassées ou lâches),
(3) cordon d'alimentation.

A :(d)Le four doit être réglé ou réparé exclusivement par un technicien micro-ondes qualifié et formé par le fabricant.

Précautions d'emploi

CONSIGNES DE SECURITE IMPORTANTES.
LISEZ ATTENTIVEMENT CE MANUEL ET CONSERVEZ-LE PRECIEUSEMENT EN VUE D'UNE CONSULTATION ULTERIEURE.
Avant de faire cuire des aliments ou des liquides dans votre four à micro-ondes, prenez les précautions suivantes.

A :1.NE placez AUCUN récipient ou ustensile métallique dans le four à micro-ondes :

- plats métalliques,
- vaisselle comportant des ornements dorés ou argentés,
- pics à brochettes, fourchettes, etc.

<u>Pourquoi ?</u> Des arcs électriques ou des étincelles susceptibles d'endommager le four risqueraient de se former.

A :2.NE faites JAMAIS chauffer :

- des bocaux, bouteilles ou récipients sous-vide ou fermés hermétiquement. Exemples : petits pots pour bébé.
- des aliments entiers. Exemples : oeufs, noix dans leur coquille, tomates

<u>Pourquoi ?</u> L'augmentation de la pression à l'intérieur du four pourrait les faire exploser.

<u>Conseil :</u> retirez les couvercles ou percez la peau des aliments ou leur emballage avant de les placer dans le four.

A :3.NE faites JAMAIS fonctionner le four à vide.

<u>Pourquoi ?</u> Cela pourrait endommager les parois du four.

<u>Conseil :</u> laissez un verre d'eau en permanence dans le four. Si vous démarrez le four accidentellement, l'eau absorbera les micro-ondes.

A :4.N'obstruez JAMAIS les orifices de ventilation situés à l'arrière du four avec une pièce de tissu (ex. : chiffon, torchon) ou du papier.

<u>Pourquoi ?</u> Le tissu ou le papier risquerait de s'enflammer lorsque l'air est évacué du four.

A :5. Utilisez **TOUJOURS** des maniques pour retirer un plat du four.

<u>Pourquoi ?</u> Certains plats absorbent les micro-ondes ; qui plus est, la chaleur des aliments est toujours transférée au plat, ce qui le rend chaud. Les plats peuvent donc être <u>brûlants</u>.

A :6.NE touchez PAS les éléments chauffants ou les parois intérieures du four.

<u>Pourquoi ?</u> Malgré les apparences, ces parois peuvent vous brûler même après la cuisson. Gardez toujours une certaine distance de sécurité lorsque vous vous tenez à proximité des zones chaudes. Ne projetez aucun produit inflammable contre les parois internes du four. Laissez d'abord le four refroidir.

A :7. Pour réduire le risque d'incendie à l'intérieur du four :
- n'y entreposez aucun produit inflammable,
- retirez les attaches métalliques des sacs en papier ou en plastique,
- n'utilisez pas votre four à micro-ondes pour sécher des journaux,
- si de la fumée s'échappe de l'appareil, laissez la porte de celui-ci fermée et éteignez-le ou débranchez-le de la prise murale.

A :8. Soyez particulièrement vigilant lorsque vous réchauffez des liquides ou des aliments pour bébé.
- Laissez-les TOUJOURS reposer au moins 20 secondes une fois le four éteint, ceci afin de permettre à la température de s'homogénéiser.
- Remuez SYSTEMATIQUEMENT le contenu une fois le temps de cuisson écoulé (et pendant la cuisson si nécessaire).
- Pour éviter toute projection brûlante et éviter de vous ébouillanter, vous devez remuer avant, pendant et après la cuisson.
- En cas d'accident, effectuez les gestes de PREMIERS SECOURS suivants :
  * Plongez la partie ébouillantée dans l'eau froide pendant au moins 10 minutes.
  * couvrez avec un pansement sec et propre,
  * n'appliquez aucune crème, huile ou lotion,
- ne remplissez **JAMAIS** complètement le récipient. Choisissez un récipient évasé afin de prévenir tout débordement éventuel. Les bouteilles à goulot étroit peuvent exploser en cas de surchauffe.
- Vérifiez **TOUJOURS** la température des laitages ou des aliments pour bébé avant de les servir.
- **NE faites JAMAIS chauffer** un biberon encore muni de sa tétine ; celui-ci risque en effet d'exploser s'il est surchauffé.
- Lors de la cuisson par micro-ondes de liquides, une ébullition à retardement peut se produire ; soyez par conséquent prudent lors de la manipulation du récipient.

A :9. Veillez à ne pas endommager le cordon d'alimentation.
- Ne plongez pas le cordon d'alimentation ou la fiche dans l'eau et tenez le cordon éloigné des surfaces chaudes.
- N'utilisez pas l'appareil si le cordon ou la fiche est endommagé(e).

A :10. Lorsque vous ouvrez la porte du four, maintenez une certaine distance entre vous et l'appareil (env. 50 cm).
<u>Pourquoi ?</u> L'air ou la vapeur s'échappant du four à ce moment précis risque de vous brûler.

A :11. Veillez à ce que l'intérieur du four soit toujours propre.
- Nettoyez l'intérieur du four après chaque utilisation avec un produit de nettoyage non agressif, mais laissez-le refroidir auparavant pour éviter toute blessure.

<u>Pourquoi ?</u> Des particules d'aliments et des projections de graisses peuvent se coller aux parois du four et endommager la peinture ou réduire son efficacité.

A :12. Un « cliquetis » peut se faire entendre pendant le fonctionnement du four, et plus particulièrement lors des phases de décongélation.
<u>Pourquoi ?</u> Ce bruit peut survenir lors d'un changement de puissance électrique. Ceci est tout à fait normal.

A :13. Si le micro-ondes est mis en marche à vide, il sera automatiquement mis hors tension pour des raisons de sécurité. Vous pourrez le réutiliser après un repos d'au moins 30 min.
- Ne vous inquiétez pas si le four continue à fonctionner une fois la cuisson terminée.
- <u>Pourquoi ?</u> Une ventilation de quelques minutes est prévue lorsque le four à micro-ondes ne fonctionne pas afin de refroidir les composants électroniques internes dès lors que le bouton d'arrêt est actionné ou que la porte est ouverte en fin de cuisson après une phase de cuisson de quelques minutes (MICRO-ONDES, GRIL, CONVECTION, MICRO-ONDES+GRIL, MICRO-ONDES+CONVECTION). Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et un « 0 » clignote à quatre reprises. Ensuite, le four émet un signal sonore toutes les minutes.

CONSIGNES IMPORTANTES DE SECURITE
Pendant la cuisson, regardez de temps à autre dans le four lorsque vous faites réchauffer ou cuire des aliments dans des récipients jetables en plastique, papier ou autre matériau combustible.

AVERTISSEMENT
Si la porte ou ses joints sont endommagés, n'utilisez pas le four avant qu'il ne soit réparé par une main d'œuvre qualifiée.

AVERTISSEMENT
Il est très dangereux pour toute personne non habilitée d'effectuer des manipulations ou des réparations impliquant le démontage de l'habillage de protection contre les micro-ondes.

AVERTISSEMENT
Les liquides et autres aliments ne doivent pas être réchauffés dans des récipients fermés car ils risqueraient d'exploser.

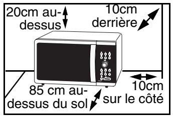
AVERTISSEMENT
N'autorisez un enfant à utiliser le four sans surveillance que si vous lui avez donné les instructions appropriées lui permettant d'utiliser l'appareil en toute sécurité et de comprendre les dangers qu'implique une mauvaise utilisation.

AVERTISSEMENT
L'intérieur du four et la porte chauffent en modes de cuisson combinée et de cuisson par convection.

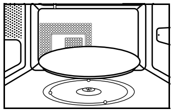
☛ N'utilisez JAMAIS le four à micro-ondes sans le coupleur, l'anneau de guidage et le plateau.

Installation du four à micro-ondes

Ce four à micro-ondes peut être installé pratiquement sur tous les types de surface (plan de travail de cuisine ou étagère, chariot roulant, table).



A :1. Lorsque vous installez votre four, assurez une ventilation adéquate en laissant un espace d'au moins 10 cm à l'arrière et sur les côtés du four, un espace de 20 cm au-dessus du four et 85 cm entre le four et le sol.



A :2. Retirez tout élément d'emballage de l'intérieur du four. Installez l'anneau et le plateau.
Vérifiez que le plateau tourne librement.

A :3. Installez le four à micro-ondes de façon à ce qu'il puisse facilement être branché sur l'alimentation.

☛ N'obstruez **jamais** les orifices de ventilation, car le four risquerait de surchauffer et de s'arrêter automatiquement. Il vous faudrait alors attendre qu'il ait suffisamment refroidi avant de pouvoir le réutiliser.

☛ Pour votre sécurité, cet appareil doit être branché sur une prise murale à 3 broches avec mise à la terre de 230 V CA - 50 Hz. Si le cordon d'alimentation de l'appareil est endommagé, il devra être remplacé par le fabricant, le réparateur agréé ou par toute personne qualifiée afin d'éviter tout danger.

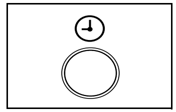
☛ N'installez **pas** le four dans un environnement chaud ou humide (ex. : à côté d'un radiateur ou d'un four traditionnel). Respectez les caractéristiques électriques du four. Si vous utilisez une rallonge, celle-ci doit correspondre aux normes du cordon d'alimentation d'origine. Avant d'utiliser votre four pour la première fois, nettoyez les surfaces intérieures et le joint d'étanchéité de la porte à l'aide d'un chiffon humide.

Réglage de l'horloge

Votre four à micro-ondes est équipé d'une horloge. Vous pouvez afficher l'heure au format 12 ou 24 heures. Vous devez régler l'horloge :

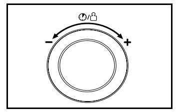
- ***à l'installation initiale,***
- ***après une coupure de courant.***

✉ N'oubliez pas de changez l'heure lors du passage de l’heure d'hiver à l'heure d'été et inversement.

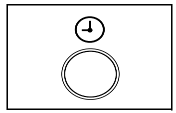


A :1.Pour afficher l'heure au format... appuyez sur le bouton Clock (Horloge) mode...

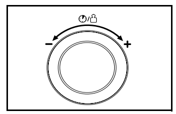
format...	mode...
12 heures	une fois
24 heures	deux fois



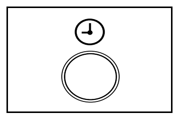
A :2. Tournez le **bouton de réglage** pour régler l'heure.



A :3. Appuyez sur le bouton **Clock (Horloge)**.



A :4. Tournez le **bouton de réglage** pour régler les minutes.



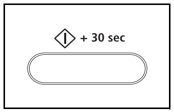
A :5. Lorsque l'heure affichée est correcte, appuyez sur le bouton **Clock (Horloge)** pour activer l'horloge.
<u>Résultat :</u> L'heure s'affiche lorsque le four à micro-ondes n'est pas en cours d'utilisation.

Vérification du bon fonctionnement de votre four

La procédure suivante vous permet de vérifier à tout moment que votre four fonctionne correctement. En cas de doute, reportez-vous à la section intitulée « Problèmes et solutions » située en page suivante.

Le four doit être branché dans une prise murale appropriée. Le plateau doit être correctement positionné dans le four. Si une puissance autre que la puissance maximale (100% - 900 W) est utilisée, l'eau mettra plus longtemps à bouillir.

Ouvrez la porte du four en tirant sur la poignée située à droite de la porte. Placez un verre d'eau sur le plateau. Fermez la porte.



Appuyez sur le bouton **Start (Départ)**(⟐)et réglez la durée sur 4 ou 5 minutes en appuyant sur le bouton **Start (Départ)**(⟐) autant de fois que nécessaire.

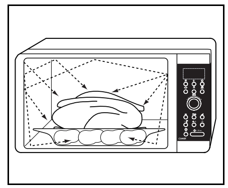
Résultat : L'eau est chauffée pendant 4 ou 5 minutes. L'eau doit entrer en ébullition.

Fonctionnement d'un four à micro-ondes

Les micro-ondes sont des ondes électromagnétiques à haute fréquence. L'énergie qu'elles dégagent permet de cuire ou de réchauffer les aliments sans en altérer la forme et la couleur.
Vous pouvez utiliser votre four à micro-ondes pour :

- ***décongeler***
- ***réchauffer***
- ***cuire***

Principe de cuisson



A :1. Les micro-ondes générées par le magnétron sont réfléchies sur les parois du four et réparties de façon homogène à l'intérieur du four pendant la cuisson grâce à une rotation du plateau sur lequel sont placés les produits. Ce procédé assure donc une cuisson homogène des aliments.

A :2. Les micro-ondes sont absorbées par les aliments sur une profondeur d'environ 2,5 cm. La cuisson se poursuit au fur et à mesure que la chaleur se diffuse dans les aliments.

A :3. Les temps de cuisson varient en fonction du récipient utilisé et des propriétés des aliments :

- quantité et densité,
- teneur en eau,
- température initiale (aliment congelé ou non).

☛ La chaleur se diffusant progressivement à l'intérieur des aliments, la cuisson se poursuit en dehors du four. Les temps de repos mentionnés dans les recettes et dans ce livret doivent donc être respectés afin d'assurer :

- une cuisson uniforme et à cœur,
- une température homogène.

FR

Problèmes et solutions

Se familiariser avec un nouvel appareil requiert toujours un peu de temps. Si vous rencontrez l'un des problèmes décrits ci-dessous, essayez les solutions proposées. Elles pourront vous permettre de résoudre rapidement votre problème sans devoir téléphoner au service après-vente.

◆ Ces phénomènes sont normaux.
- Condensation à l'intérieur du four
- Circulation d'air autour de la porte et du four
- Reflet lumineux autour de la porte et du four
- Vapeur s'échappant du pourtour de la porte ou par les orifices de ventilation

◆ Les aliments ne sont pas du tout cuits
- Avez-vous réglé le temps de cuisson et appuyé sur le bouton **Start (Départ)** (◇) ?
- La porte est-elle bien fermée ?
- L'alimentation secteur a-t-elle disjoncté ou le fusible a-t-il fondu à la suite d'une surcharge ?

◆ Les aliments sont trop ou pas assez cuits
- Avez-vous indiqué un temps de cuisson adapté au type d'aliment ?
- Avez-vous choisi la puissance appropriée ?

◆ Des étincelles et des craquements se produisent à l'intérieur du four (arcs électriques)
- Avez-vous utilisé un plat comportant des ornements métalliques ?
- Avez-vous laissé une fourchette ou un autre ustensile métallique dans le four ?
- L'aluminium que vous avez utilisé se situe-t-il trop près des parois du four ?

◆ Le four provoque des interférences sur les radios ou les téléviseurs
- Ce phénomène, bien que modéré, peut en effet survenir lorsque le four fonctionne. Ceci est tout à fait normal.
  * Solution : installez le four loin des téléviseurs, radios ou antennes.
- Si le microprocesseur du four détecte une interférence, l'afficheur peut être réinitialisé.
  * Solution : déconnectez le cordon d'alimentation, puis rebranchez-le. Réglez de nouveau l'horloge.

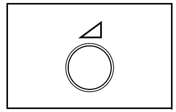
◆ Le message « E3 » s'affiche
- Le message « E3 » s'affiche automatiquement avant que le four à micro-ondes ne surchauffe. Si le message « E3 » s'affiche, appuyez sur la touche « Stop/Cancel » (Arrêt/Annuler) pour lancer le mode Initialisation.

Cuisson/Réchauffage

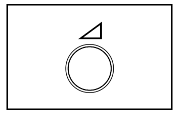
Suivez les instructions ci-dessous lorsque vous souhaitez faire cuire ou réchauffer des aliments.

☛ Vérifiez TOUJOURS les réglages de cuisson avant de laisser le four sans surveillance.

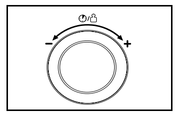
Ouvrez la porte. Placez les aliments au centre du plateau. Fermez la porte. Ne mettez jamais le four en route lorsqu'il est vide.



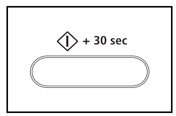
A :1. Appuyez sur le bouton **Microwave (Micro-ondes)** (⊿).
Résultat : Les indications suivantes s'affichent :
(cuisson en une étape)
(mode micro-ondes)



A :2. Réglez la puissance appropriée en appuyant de nouveau sur le bouton **Microwave (Micro-ondes)**(⊿) jusqu'à ce que la puissance souhaitée s'affiche. Pour plus d'informations, reportez-vous au tableau des puissances.



A :3. Sélectionnez le temps de cuisson en tournant le **bouton de réglage**.
Résultat : Le temps de cuisson s'affiche.



A :4. Appuyez sur le bouton **Start (Départ)** (◇).
Résultat : L'éclairage du four est activé et le plateau commence à tourner. La cuisson démarre ; lorsqu'elle est terminée :
◆ un signal sonore retentit et le « 0 » clignote à quatre reprises. Ensuite, le four émet un signal sonore toutes les minutes.

✉ Si vous souhaitez connaître la puissance actuelle du four, appuyez une fois sur le bouton **Microwave (Micro-ondes)** (⊿). Si vous souhaitez changer la puissance en cours de cuisson, appuyez sur le bouton **Microwave (Micro-ondes)** (⊿) jusqu'à ce que la puissance souhaitée s'affiche.

Démarrage rapide :

✉ Pour faire chauffer des aliments pendant une courte durée à pleine puissance (900 W), il vous suffit d'appuyer sur le bouton **Start (Départ)**(◇) autant de fois que vous souhaitez ajouter de tranches de 30 secondes. Le four se met en marche immédiatement.

Puissances et temps de cuisson

La fonction Puissance vous permet d'adapter la quantité d'énergie dispersée et par conséquent, le temps nécessaire à la cuisson ou au réchauffage des aliments en fonction de leur catégorie et de leur quantité. Vous pouvez sélectionner six puissances différentes.

Niveau	Pourcentage	Puissance
MAXIMUM	100 %	900 W
MOYENNEMENT ELEVE	67 %	600 W
MOYEN	50 %	450 W
MOYENNEMENT BAS	33 %	300 W
DECONGELATION	20 %	180 W
FAIBLE	11 %	100 W

Les temps de cuisson indiqués dans les recettes et dans ce livret correspondent à la puissance spécifique indiquée.

Si vous choisissez une...	Le temps de cuisson doit être...
puissance élevée	réduit
puissance plus faible	augmenté

Arrêt de la cuisson

Vous pouvez arrêter la cuisson à tout moment pour :
- ***contrôler la cuisson,***
- ***retourner ou mélanger les aliments,***
- ***les laisser reposer***

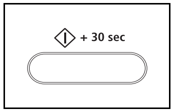
Pour arrêter la cuisson...	Vous devez...
temporairement	Ouvrez la porte. Résultat : la cuisson s'arrête. Pour reprendre la cuisson, refermez la porte et appuyez sur le bouton **Start (Départ)**(◇).
définitivement	Appuyez sur le bouton **Stop (Arrêt)**. Résultat : la cuisson s'arrête. Si vous désirez annuler les réglages de cuisson, appuyez de nouveau sur le bouton **Stop (Arrêt)**.

FR

Réglage du temps de cuisson

Vous pouvez augmenter le temps de cuisson en appuyant sur le bouton +30s autant de fois que vous souhaitez ajouter de tranches de 30 secondes.

- ***Pour surveiller la progression de la cuisson, il vous suffit d'ouvrir la porte***
- ***Augmenter le temps de cuisson***



Pour augmenter le temps de cuisson des aliments, appuyez sur le bouton **Start (Départ)**( ) autant de fois que vous souhaitez ajouter de tranches de 30 secondes.

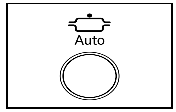
- Exemple : pour ajouter trois minutes, appuyez six fois sur le bouton **Start (Départ)**( ).

Utilisation de la fonction de cuisson automatique

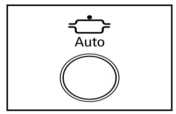
Les cinq fonctions de cuisson automatique (Auto) comprennent/proposent des temps de cuisson pré-programmés. Ainsi, vous n'avez besoin de régler ni le temps de cuisson, ni la puissance.
Il vous suffit de définir la quantité en tournant le bouton de réglage.

☛ N'utilisez que des plats transparents aux micro-ondes.

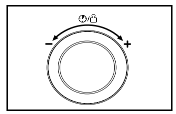
Ouvrez la porte. Placez les aliments au centre du plateau. Fermez la porte.



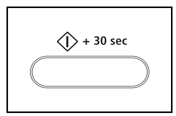
A :1. Appuyez sur le bouton **Auto Cook (Cuisson automatique)**(Auto).



A :2.Sélectionnez le type d'aliments que vous souhaitez faire cuire en appuyant sur le bouton **Auto Cook (Cuisson automatique)**(Auto). Reportez-vous au tableau de la page suivante pour obtenir une description des divers programmes pré-réglés.



A :3.Sélectionnez la quantité en tournant le **bouton de réglage** vers la droite ou vers la gauche.



A :4. Appuyez sur le bouton **Start (Départ)** ( ).

<u>Résultat :</u> Les aliments sont cuits en fonction du programme pré-réglé sélectionné.

◆ Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et un « 0 » clignote à quatre reprises. Ensuite, le four émet un signal sonore toutes les minutes.

Le tableau suivant répertorie les divers programmes de cuisson automatique, les quantités, les temps de repos et les instructions relatives à chaque mode de cuisson. Les programmes 1 et 2 utilisent uniquement l'énergie micro-onde. Le programme 5 fait appel à un mode de cuisson combinée (micro-ondes et convection).
Les programmes 3 et 4 font également appel à un mode de cuisson combinée (micro-ondes et gril).

Code	Type d'aliment	Quantité	Temps de repos	Instructions
1.	**Vegetables (Légumes)**	200 à 250 g 300 à 350 g 400 à 450 g 500 à 550 g 600 à 650 g 700 à 750 g	2 à 3 min.	Pesez les légumes après les avoir lavés, rincés et coupés en morceaux de même taille. Mettez-les dans une cocotte en verre et couvrez. Ajoutez 30 ml (2 cuillères à soupe) d'eau pour une portion de 200 à 250 g, ajoutez 45 ml (3 cuillères à soupe) pour une portion de 300 à 450 g et ajoutez 60 à 75 ml (4 à 5 cuillères à soupe) pour une portion de 500 à 750 g. Remuez après cuisson. Pour cuire des quantités plus importantes, remuez une fois en cours de cuisson.
2.	**Pommes de terre (épluchées)**	300 à 350 g 400 à 450 g 500 à 550 g 600 à 650 g 700 à 750 g	2 à 3 min.	Pesez les pommes de terre après les avoir épluchées, lavées et coupées en morceaux de même taille. Mettez-les dans une cocotte en verre et couvrez. Ajoutez 45 ml (3 cuillères à soupe) d'eau pour faire cuire une portion de 300 à 450 g, ajoutez 60 ml (4 cuillères à soupe) pour cuire une portion de 500 à 750 g.
3.	**Poisson grillé**	200 à 300 g (1 morceau) 400 à 500 g (1 à 2 morceaux) 600 à 700 g (2 morceaux) 800 à 900 g (2 à 3 morceaux)	3 min.	Badigeonnez le poisson d'huile, puis ajoutez des herbes et des épices. Placez les poissons les uns à côté des autres, tête contre queue, sur la grille. Retournez-les dès que le signal sonore retentit.
4.	**Morceaux de poulet**	200 à 300 g (1 morceau) 400 à 500 g (2 morceaux) 600 à 700 g (3 morceaux) 800 à 900 g (3 à 4 parts)	2 à 3 min.	Badigeonnez les morceaux de poulet d'huile et saupoudrez-les de poivre, de sel et de paprika. Disposez-les en cercle sur la grille (hauteur maxi.), côté peau. Retournez-les dès que le signal sonore retentit.
5.	**Rôti d'agneau**	900 g à 1 kg 1,2 à 1,3 kg 1,4 à 1,5 kg	10 à 15 min.	Badigeonnez l'agneau d'huile et assaisonnez à votre convenance (poivre uniquement, le sel sera ajouté après le rôtissage). Placez-le sur la grille hauteur mini., côté gras vers le bas. Retournez-le lorsque le signal sonore retentit. Une fois la cuisson effectuée, enveloppez la viande dans une feuille d'aluminium et laissez-la reposer.

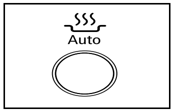
Utilisation de la fonction Auto Reheat (Réchauffage automatique)

FR

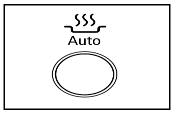
Les quatre fonctions de réchauffage automatique ( ) proposent quatre temps de cuisson pré-programmés. Ainsi, vous n'avez besoin de régler ni le temps de cuisson, ni la puissance.
Il vous suffit de définir la quantité en tournant le bouton de réglage.

☛ N'utilisez que des plats transparents aux micro-ondes.

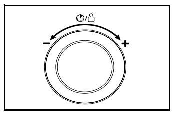
Ouvrez la porte. Placez les aliments au centre du plateau. Fermez la porte.



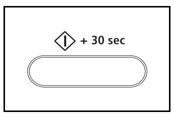
A :1. Appuyez sur le bouton **Auto Reheat (Réchauffage automatique)**( )



A :2.Sélectionnez le type d'aliments que vous souhaitez faire cuire en appuyant sur le bouton **Auto Reheat (Réchauffage automatique)**( ). Reportez-vous au tableau de la page suivante pour obtenir une description des divers programmes pré-réglés.



A :3.Sélectionnez la quantité en tournant le **bouton de réglage** vers la droite ou vers la gauche.



A :4. Appuyez sur le bouton **Start (Départ)** ( ).

Résultat : Les aliments sont cuits en fonction du programme pré-réglé sélectionné.

- Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et un « 0 » clignote à quatre reprises. Ensuite, le four émet un signal sonore toutes les minutes.

Le tableau suivant présente les divers programmes de réchauffage automatique, les quantités, les temps de repos et les instructions appropriées. Les programmes 1,2 et 3 utilisent uniquement l'énergie micro-onde. Le programme 4 fait appel à un mode de cuisson combinée (micro-ondes et convection).

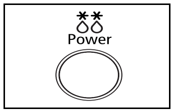
Code	Type d'aliment	Quantité	Temps de repos	Instructions
1.	**Plats préparés**(réfrigérés)	300 à 350 g 400 à 450 g 500 à 550 g	3 min.	Placez les aliments dans une assiette en céramique et recouvrez cette dernière d'un film plastique résistant aux micro-ondes. Ce programme concerne des plats composés de trois aliments différents (ex. : viande en sauce, légumes et accompagnement tel que pommes de terre, riz ou pâtes).
2.	**Soupe/ sauce** (réfrigérée)	200 à 250 g 300 à 350 g 400 à 450 g 500 à 550 g 600 à 650 g 700 à 750 g	2 à 3 min.	Versez le liquide dans une assiette creuse ou un bol en céramique et couvrez le récipient durant la cuisson et le temps de repos. Remuez avec précaution avant et après le temps de repos.
3.	**Pizza surgelée**	300 à 400 g 450 - 550 g 600 à 700 g	-	Pour une seule pizza surgelée (-18°C), utilisez la grille hauteur mini. ; pour deux pizzas surgelées, utilisez la grille hauteur mini. et la grille hauteur maxi.
4.	**Petits pains surgelés**	100 à 150 g, 200 à 250 g 300 à 350 g 400 à 450 g	3 à 5 min.	Disposez 4 à 6 petits pains (-18°C) en cercle sur la grille hauteur mini. Pour 8 petits pains, répartissez-les de manière égale sur la grille hauteur maxi. et la grille hauteur mini. Ce programme convient aux viennoiseries surgelées telles que les petits pains, les ciabatta et les petites baguettes.

Utilisation de la fonction Power Defrost (Décongélation)

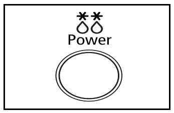
Le mode Power Defrost (Décongélation) ( ) permet de décongeler de la viande, de la volaille, du poisson, du pain, des gâteaux ou des fruits. Le temps de décongélation et la puissance se règlent automatiquement. Il vous suffit de sélectionner le programme et le poids correspondant aux aliments à décongeler.

☛ N'utilisez que des plats transparents aux micro-ondes.

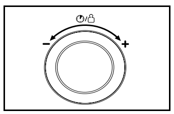
Ouvrez la porte. Placez l'aliment congelé dans un plat en céramique au centre du plateau. Fermez la porte.



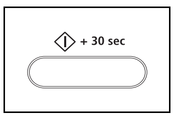
A :1. Appuyez sur le bouton **Power Defrost (Décongélation)**( ).



A :2.Sélectionnez le type d'aliments que vous souhaitez faire cuire en appuyant sur le bouton **Power Defrost (Décongélation automatique)** ( ). Reportez-vous au tableau de la page suivante pour obtenir une description des divers programmes pré-réglés.

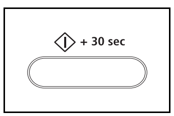


A :3.Réglez le poids des aliments en tournant le **bouton de réglage.**.



A :4. Appuyez sur le bouton **Start (Départ)** ( ).

Résultat :
- La phase de décongélation commence.
- Un signal sonore vous rappelant de retourner l'aliment retentit en cours de décongélation.



A :5. Appuyez de nouveau sur le bouton **Start (Départ)** ( ) pour reprendre la décongélation.

Résultat : Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et un « 0 » clignote à quatre reprises. Ensuite, le four émet un signal sonore toutes les minutes.

☛ Vous pouvez aussi programmer la décongélation manuellement. Pour ce faire, sélectionnez la fonction micro-ondes avec une puissance de 180 W. Reportez-vous au chapitre « Décongélation » de la page 27 pour de plus amples détails.

Le tableau suivant répertorie les divers programmes de Décongélation automatique, les quantités, les temps de repos et les instructions appropriées. Eliminez tous les éléments d'emballage des aliments avant de commencer la décongélation.
Placez la viande, la volaille ou le poisson sur une assiette plate en verre ou sur une assiette en céramique et le pain sur du papier absorbant.

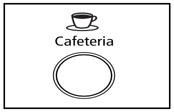
Code	Type d'aliment	Quantité	Temps de repos	Instructions
1.	**Viande**	200 g à 2 kg	20 à 90 min.	Protégez les extrémités avec du papier d'aluminium. Retournez la viande lorsque le signal sonore retentit. Ce programme convient à la cuisson du bœuf, de l'agneau, du porc, des bifsteaks, des côtelettes et de la viande hachée.
2.	**Volaille**	200 g à 2 kg	20 à 90 min.	Protégez les extrémités des pattes et des ailes avec de l'aluminium. Retournez la volaille lorsque le signal sonore retentit. Ce programme convient aussi bien à un poulet entier qu'à des morceaux.
3.	**Poisson**	200 g à 2 kg	20 à 60 min.	Protégez la queue d'un poisson entier avec du papier d'aluminium. Retournez le poisson lorsque le signal sonore retentit. Ce programme convient aussi bien à la cuisson des poissons entiers qu'à celle des filets.
4.	**Pain**	125 g à 1 kg	10 à 60 min.	Placez le pain sur du papier absorbant et retournez dès que le signal sonore retentit (le four continue de fonctionner mais s'arrête lorsque vous ouvrez la porte). Ce programme convient à toutes sortes de pains, en tranches ou entier, ainsi qu'aux petits pains et aux baguettes. Disposez les petits pains en cercle. Ce programme convient à la cuisson de toutes sortes de gâteaux à base de levure ainsi qu'à celle des biscuits, de la tarte au fromage et de la pâte feuilletée. Il n'est pas adapté à la cuisson des pâtes brisées, des gâteaux à la crème et aux fruits ou des gâteaux nappés de chocolat.
5.	**Fruits**	100 à 600 g	5 à 20 min.	Etalez uniformément les fruits dans un plat en verre de forme plate ou sur une assiette en céramique plate. Ce programme convient à toutes sortes de fruits.

Utilisation de la fonction Cafeteria (Cafétéria)

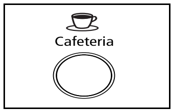
Avec la fonction Cafeteria (Cafétéria) ( ), le temps de cuisson est réglé automatiquement.

Vous pouvez régler la quantité en appuyant sur le bouton (+) et (–).

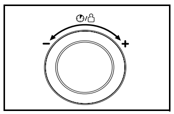
Placez le plat au centre du plateau, puis fermez la porte.



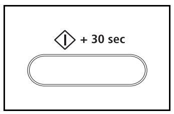
A :1. Appuyez sur le bouton **Cafeteria (Cafétéria)** ( ).



A :2.Sélectionnez le type d'aliments que vous souhaitez faire cuire en appuyant sur le bouton **Cafeteria (Cafétéria)** ( ) Reportez-vous au tableau de la page suivante pour obtenir une description des divers programmes pré-réglés.



A :3.Réglez le poids des aliments en tournant le **bouton de réglage.**.



A :4. Appuyez sur le bouton **Start (Départ)** ( ).

Résultat : Les aliments sont cuits en fonction du programme pré-réglé sélectionné.

- Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et un « 0 » clignote à quatre reprises. Ensuite, le four émet un signal sonore toutes les minutes.

Réglages de la fonction Cafeteria (Cafétéria)

Le tableau suivant répertorie les programmes automatiques permettant de faire réchauffer des boissons ou de décongéler et chauffer des gâteaux surgelés.

Le programme 1 utilise le mode micro-ondes uniquement. Le programme 2 combine la cuisson par micro-ondes et la cuisson par convection.

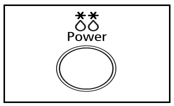
Code	Type d'aliment	Quantité	Temps de repos	Instructions
1.	**Boissons Café, lait, thé, eau** (température ambiante)	150 ml (1 tasse) 300 ml (2 tasses) 450 ml (3 tasses) 600 ml (4 tasses)	1 à 2 min.	Versez le liquide dans des tasses en céramique uniquement et faites réchauffer sans couvrir. Pour faire réchauffer une tasse, placez-la au centre, 2 tasses, placez-les l'une en face de l'autre et 3 ou 4 tasses, disposez-les en cercle. Laissez-les reposer dans le four à micro-ondes. Remuez la boisson avant et après le temps de repos. Sortez les tasses du micro-ondes avec précaution (voir les consignes de sécurité relatives aux liquides).
2.	**Gâteau surgelé**	200 à 300 g 400 à 500 g 600 à 700 g 800 à 900 g 1 à 1,1 kg 1,2 à 1,3 kg	5 à 15 min.	Placez le gâteau encore surgelé au milieu de la grille ou disposez des tranches en cercle sur la grille hauteur mini. Placez la grille au centre du plateau. Ce programme ne convient pas aux gâteaux à la crème ou nappés de chocolat.

Cuisson en plusieurs étapes

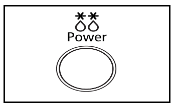
Votre pouvez programmer votre four à micro-ondes pour qu'il cuise les aliments en trois étapes (les fonctions Convection, Micro-ondes + Convection et Préchauffage rapide ne peuvent en revanche pas être utilisées lorsque ce mode est activé). Exemple : vous souhaitez décongeler et faire cuire un aliment sans avoir à régler de nouveau le four après chaque étape. Vous pouvez ainsi décongeler et cuire un poulet de 1,8 kg en trois étapes :

- ***Décongélation***
- ***Cuisson micro-ondes pendant 30 minutes***
- ***Gril pendant 15 minutes***

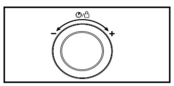
☛ La décongélation doit être la première étape. La cuisson combinée et le grill ne peuvent être utilisées qu'une fois pendant les deux dernières étapes. Toutefois, la cuisson micro-ondes peut être répétée deux fois (à deux puissances différentes).



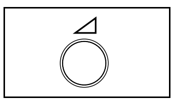
A :1. Appuyez sur le bouton **Power Defrost (Décongélation)**( ).



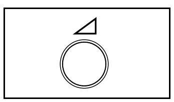
A :2.Sélectionnez le type d'aliments que vous souhaitez faire cuire en appuyant sur le bouton **Power Defrost (Décongélation automatique)** ( ).



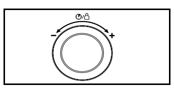
A :3.Réglez le poids en tournant le **bouton de réglage** autant de fois que nécessaire (1,8 kg dans cet exemple).



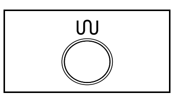
A :4. Appuyez sur le bouton **Microwave (Micro-ondes)** ( ).



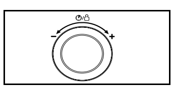
A :5.Réglez la puissance de la cuisson micro-ondes en appuyant sur le bouton **Microwave (Micro-ondes)** ( ) (450 W dans cet exemple).



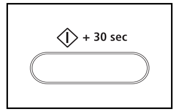
A :6.Sélectionnez le temps de cuisson en tournant le **bouton de réglage**.
(30 minutes dans cet exemple).



A :7. Appuyez sur le bouton **Grill (Gril)** ( ).



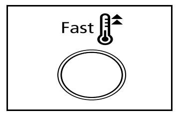
A :8.Sélectionnez le temps de cuisson en tournant le **bouton de réglage**. (15 minutes dans cet exemple).



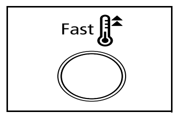
A :9. Appuyez sur le bouton **Start (Départ)** ( ).
Résultat : La cuisson démarre :
- Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et un « 0 » clignote à quatre reprises. Ensuite, le four émet un signal sonore toutes les minutes.

Préchauffage rapide du four

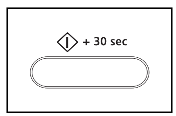
Pour la cuisson par convection, il est recommandé de préchauffer le four à la température appropriée avant d'y placer les aliments.
Lorsque le four atteint la température requise, celle-ci est maintenue pendant environ 10 minutes, puis le four s'éteint automatiquement.
Vérifiez que la position de l'élément chauffant correspond au type de cuisson souhaité.



A :1. Appuyez sur le bouton **Fast Preheat (Préchauffage rapide)** ( ).
Résultat : Les indications suivantes s'affichent :
250°C (température)



A :2. Appuyez sur le bouton **Fast Preheat (Préchauffage rapide)**( ) une ou plusieurs fois pour régler la température.



A :3. Appuyez sur le bouton **Start (Départ)** ( ).
Résultat : Le four est préchauffé à la température requise.
- Une fois la température préréglée obtenue, le signal sonore retentit 6 fois et la température est maintenue pendant 10 minutes.
- Une fois les 10 minutes écoulées, le signal sonore retentit 4 fois et le four s'éteint.

✉ Une fois la température préréglée atteinte, le signal sonore retentit 6 fois et la température préréglée est maintenue pendant 10 minutes.

✉ Si vous souhaitez connaître la température actuelle à l'intérieur du four, appuyez sur le bouton **Fast Preheat (Préchauffage rapide)** ( ) .

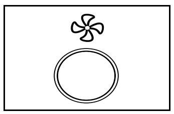
Cuisson par convection

Le mode Convection (Cuisson par convection) vous permet de cuire les aliments comme dans un four traditionnel. Le mode Microwave (Cuisson par micro-ondes) n'est pas utilisé. Vous pouvez régler la température à votre convenance entre 40°C et 250°C sur huit niveaux présélectionnés. Le temps de cuisson maximal est de 60 minutes.

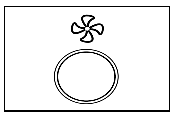
☛ Si vous souhaitez préchauffer rapidement le four, reportez-vous à page 15.

- Les récipients étant très chauds, veillez à toujours porter des maniques lorsque vous devez les manipuler.
- La cuisson sera plus homogène et l'aliment uniformément doré si vous utilisez la grille hauteur mini.

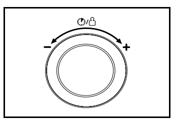
Vérifiez que l'élément chauffant est en position horizontale et que le plateau est en place. Ouvrez la porte, placez le récipient sur la grille hauteur mini. et réglez le plateau.



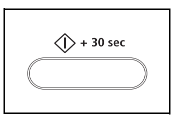
A :1. Appuyez sur le bouton **Convection (Cuisson par convection)** ( ).
<u>Résultat :</u> Les indications suivantes s'affichent :
(mode convection)
250°C (température)



A :2. Appuyez une ou plusieurs fois sur le bouton **Convection (Convection)** ( ) pour régler la température.



A :3.Sélectionnez le temps de cuisson en tournant le **bouton de réglage**.



A :4. Appuyez sur le bouton **Start (Départ)** ( ).
<u>Résultat :</u> La cuisson démarre :
◆ Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et un « 0 » clignote à quatre reprises. Ensuite, le four émet un signal sonore toutes les minutes.

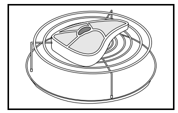
✉ Vous pouvez vérifier la température à tout moment en appuyant sur le bouton **Fast Preheat (Préchauffage rapide)**.

Faire griller

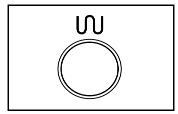
Le gril permet de faire chauffer et dorer des aliments rapidement sans utiliser la cuisson par micro-ondes.

- ***Les récipients étant très chauds, veillez à toujours porter des maniques lorsque vous devez les manipuler.***
- ***Pour obtenir de meilleurs résultats, utilisez la grille hauteur maxi.***

Vérifiez que l'élément chauffant est en position horizontale et que la grille appropriée est en place.

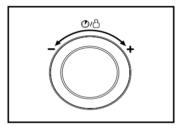


A :1. Ouvrez la porte et placez les aliments sur la grille.

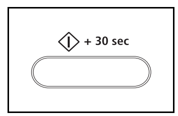


A :2. Appuyez sur le bouton **Grill (Gril)** ( ).
<u>Résultat :</u> Les indications suivantes s'affichent :
| (cuisson en une étape)
(mode grill)

- Vous ne pouvez pas régler la température du gril.



A :3.Sélectionnez le temps de cuisson souhaité en tournant le **bouton de réglage**.
- Le temps de cuisson maximal dans ce mode est de 60 minutes.



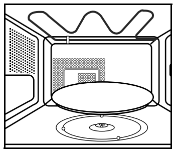
A :4. Appuyez sur le bouton **Start (Départ)** ( ).
<u>Résultat :</u> La cuisson démarre :
◆ Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et un « 0 » clignote à quatre reprises. Ensuite, le four émet un signal sonore toutes les minutes.

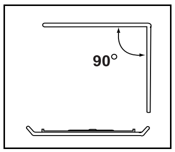
Choix de la position de l'élément chauffant

L'élément chauffant permet de faire griller les aliments. Il peut se mettre dans une seule position. Il convient d'informer le consommateur des situations nécessitant un positionnement vertical.

- ***Position horizontale pour les grillades ou la cuisson combinée micro-ondes + gril***

☛ Changez la position de l'élément chauffant uniquement lorsque celui-ci est froid et n'exercez pas dessus une pression excessive lorsque vous le placez en position verticale.

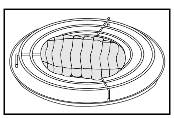




Pour placer l'élément chauffant en...	**Vous devez...**
Position horizontale (gril ou cuisson combinée micro-ondes + gril)	◆ Tirer l'élément chauffant vers vous ◆ Pousser l'élement vers le haut jusqu'à ce qu'il soit parallèle à la paroi supérieure du four

Pour faciliter le nettoyage de la partie supérieure de la cavité du four, inclinez la résistance d'environ 90°.

Choix des accessoires



La cuisson par convection traditionnelle ne requiert pas d'ustensiles particuliers. Vous devez néanmoins utiliser uniquement des ustensiles que vous utiliseriez dans un four normal.
Les plats transparents aux micro-ondes ne sont généralement pas adaptés pour la cuisson par convection ; n'utilisez pas de récipients plastiques, de plats de service, de gobelets en papier, de serviettes, etc.
Si vous souhaitez sélectionner un mode de cuisson combinée (micro-ondes et gril ou convection), utilisez uniquement des plats adaptés à la cuisson aux micro-ondes et au four traditionnel. Les ustensiles métalliques peuvent endommager votre four.

☛ Pour de plus amples détails sur les ustensiles les plus adaptés, reportez-vous au Guide des récipients à la page 20 :

Combinaison micro-ondes et gril

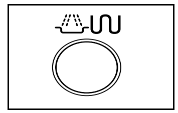
Vous pouvez également combiner la cuisson par micro-ondes et la cuisson en mode gril afin de faire cuire et dorer rapidement et en une seule fois.

☛ Utilisez TOUJOURS des ustensiles adaptés à la cuisson au micro-ondes et au four traditionnel. Les plats en verre ou en céramique conviennent parfaitement car ils laissent les micro-ondes pénétrer les aliments de façon uniforme.

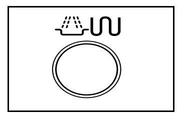
Les récipients étant très chauds, portez TOUJOURS des maniques lorsque vous devez les manipuler.

Pour une cuisson optimale des grillades, utilisez la grille hauteur maxi.

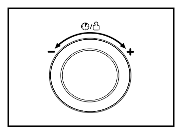
Ouvrez la porte. Placez les aliments sur la grille la mieux adaptée au type d'aliments à cuire. Placez la grille sur le plateau. Fermez la porte.



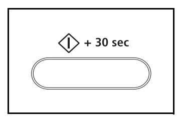
A :1. Appuyez sur le bouton **Microwave + Grill (Micro-ondes + Gril)**( ).
<u>Résultat :</u> Les indications suivantes s'affichent :
| (cuisson en une étape)
(mode combiné micro-ondes et gril)



A :2. Sélectionnez la puissance appropriée en appuyant sur le bouton **Microwave + Grill (Micro-ondes + Gril)**( ) jusqu'à ce que la puissance souhaitée s'affiche (300 à 600 W).
- Vous ne pouvez pas régler la température du gril.



A :3. Sélectionnez le temps de cuisson en tournant le **bouton de réglage**.
- Le temps de cuisson maximal est de 60 minutes.



A :4. Appuyez sur le bouton **Start (Départ)** ( ).
<u>Résultat :</u>
◆ La cuisson combinée démarre.
◆ Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et un « 0 » clignote à quatre reprises. Ensuite, le four émet un signal sonore toutes les minutes.

FR

Combinaison micro-ondes et convection

La cuisson combinée utilise à la fois l'énergie des micro-ondes et la fonction de convection. Aucun préchauffage n'est requis puisque l'énergie des micro-ondes est disponible immédiatement.
De nombreux aliments peuvent être cuits en mode combiné, en particulier :

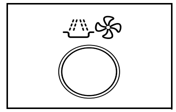
- ***Les viandes rôties et les volailles***
- ***Les tartes et les gâteaux***
- ***Les plats à base d'œuf et de fromage***

☛ Utilisez TOUJOURS des ustensiles adaptés à la cuisson au micro-ondes et au four traditionnel. Les plats en verre ou en céramique conviennent parfaitement car ils laissent les micro-ondes pénétrer les aliments de façon uniforme.

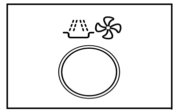
Les récipients étant très chauds, portez TOUJOURS des maniques lorsque vous devez les manipuler.

La cuisson sera plus homogène et l'aliment uniformément doré si vous utilisez la grille hauteur mini.

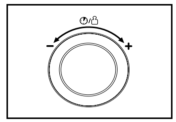
Ouvrez la porte. Placez les aliments sur le plateau ou sur la grille du bas qui doit être placée sur celui-ci. Fermez la porte. L'élément chauffant doit se trouver en position horizontale.



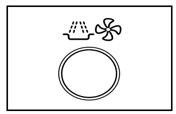
A :1. Appuyez sur le bouton **Microwave + Convection (Micro-ondes + Convection)**( ).
<u>Résultat :</u> Les indications suivantes s'affichent :
(mode combiné micro-ondes et convection)
250°C (température)



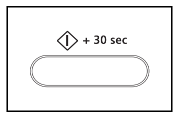
A :2. Sélectionnez la température en appuyant sur le bouton **Microwave + Convection (Micro-ondes + Convection)**( ).



A :3. Sélectionnez le temps de cuisson en tournant le **bouton de réglage**.
- Le temps de cuisson maximal est de 60 minutes.



A :4. Réglez la puissance appropriée en appuyant sur le bouton **Microwave + Convection (Micro-ondes + Convection)**( ) jusqu'à ce que la puissance souhaitée s'affiche (100 à 600 W).

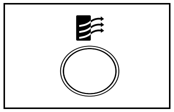


A :5. Appuyez sur le bouton **Start (Départ)** ( ).
<u>Résultat :</u>
- La cuisson combinée démarre.
- Le four est chauffé à la température appropriée, puis la cuisson par micro-ondes se poursuit jusqu'à la fin du temps de cuisson.
- Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et un « 0 » clignote à quatre reprises. Ensuite, le four émet un signal sonore toutes les minutes.

Si vous souhaitez connaître la température actuelle à l'intérieur du four, appuyez sur le bouton **Fast Preheat (Préchauffage rapide)** (Fast) .

Utilisation de la fonction Deodorize (Désodorisation)

Pour éliminer la fumée ou les odeurs de l'intérieur du four après certaines cuissons, utilisez la fonction de désodorisation.
Commencez par nettoyer l'intérieur du four.

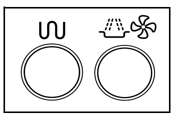


Appuyez sur le bouton **Deodorize (Désodorisation)**. Lorsque le nettoyage est terminé, un signal sonore retentit quatre fois.

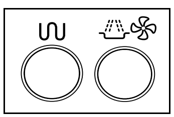
- La durée de désodorisation est préréglée sur 5 minutes.
- Vous pouvez également régler le temps de la fonction **Deodorization (Désodorisation)** en appuyant sur le bouton +30s.
- La durée maximale est fixée à 60 minutes.

Sécurité enfants

Votre four à micro-ondes est équipé d'une Sécurité enfants qui permet de le verrouiller afin d'éviter qu'un enfant ou que toute autre personne non habituée ne puisse le faire fonctionner accidentellement.
Le four peut être verrouillé à tout moment.



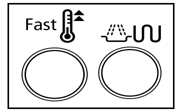
A :1. Appuyez simultanément (environ trois secondes) sur les boutons **Grill (Gril)**( ) et **Microwave + Convection (Micro-ondes + Convection)**( ).
Résultat :
- Le four est verrouillé.
- L'afficheur indique l'information suivante : « **L** ».



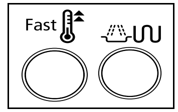
A :2. Pour déverrouiller le four, appuyez de nouveau simultanément (environ trois secondes) sur les boutons **Grill (Gril)**( ) et **Microwave + Convection (Micro-ondes + Convection)**( ).
Résultat : Le four peut à nouveau être utilisé normalement.

Arrêt du signal sonore

Le signal sonore peut être arrêté à tout moment.



A :1. Appuyez simultanément (environ une seconde) sur les boutons **Fast Preheat (Préchauffage rapide)**( ) et **Microwave Grill (Micro-ondes Gril)**( ).
Résultat : Le four n'émet plus de signal sonore à la fin d'une fonction.



A :2. Pour réactiver le signal sonore, appuyez de nouveau simultanément (environ une seconde) sur les boutons **Fast Preheat (Préchauffage rapide)**( ) et **Microwave Grill (Micro-ondes Gril)**( ).
Résultat : Le four fonctionne normalement.

FR

Guide des récipients

Pour faire cuire des aliments dans le four à micro-ondes, il est nécessaire que les micro-ondes pénètrent les aliments sans être réfléchies ou absorbées par le plat utilisé.
Il est donc essentiel de bien choisir le type de récipient employé. Pour cela, assurez-vous que celui-ci présente une mention spécifiant qu'il convient à une cuisson aux micro-ondes (transparent aux micro-ondes).
Le tableau suivant indique la liste des divers types de récipients et leur méthode d'utilisation dans un four à micro-ondes.

Récipient	Transparent aux micro-ondes	Commentaires
Aluminium	✓✗	Peut être utilisé en petites quantités afin d'empêcher toute surcuisson de certaines zones peu charnues. Des étincelles peuvent se produire si l'aluminium est placé trop près des parois du four ou si vous en avez utilisé en trop grande quantité.
Plat croustilleur	✓	Ne préchauffez pas plus de 8 minutes.
Porcelaine et plats en terre cuite	✓	S'ils ne comportent pas d'ornements métalliques, les récipients en céramique, en terre cuite, en faïence et en porcelaine sont généralement adaptés.
Plats en carton ou en polyester jetables	✓	Certains aliments surgelés sont emballés dans ce type de plat.
Emballages de fast-food		
• Tasses en polystyrène	✓	Peuvent être utilisés pour faire réchauffer des aliments. Une chaleur excessive peut faire fondre le polystyrène.
• Sacs en papier ou papier journal	✗	Peuvent prendre feu.
• Papier recyclé ou ornements métalliques	✗	Peuvent provoquer des étincelles.
Plats en verre		
• Plats de service adaptés à la cuisson au four	✓	Peuvent être utilisés sauf s'ils sont ornés de décorations métalliques.
• Plats en verre fin	✓	Peuvent être utilisés pour faire réchauffer des aliments ou des liquides. Les objets fragiles peuvent se briser ou se fendre s'ils sont brusquement soumis à une chaleur excessive.
• Pots en verre	✓	Retirez-en le couvercle. Pour réchauffer uniquement.
Métal		
• Plats	✗	Peuvent provoquer des étincelles ou prendre feu.
• Cordons de fermeture des sacs de congélation	✗	
Papier		
• Assiettes, tasses, serviettes de table et essuie-tout	✓	Pour des temps de cuisson courts ou de simples réchauffages. Pour absorber l'excès d'humidité.
• Papier recyclé	✗	Peuvent provoquer des étincelles.
Plastique		
• Récipients	✓	Tout particulièrement s'il s'agit de thermoplastique résistant à la chaleur. Certaines matières plastiques peuvent se voiler ou se décolorer lorsqu'elles sont soumises à des températures élevées. N'utilisez pas de plastique mélaminé.
• Film étirable	✓	Peut être utilisé afin de retenir l'humidité. Ne doit pas entrer en contact avec les aliments. Soyez particulièrement vigilant lorsque vous retirez le film du récipient ; la vapeur s'échappant à ce moment est très chaude.
• Sacs de congélation	✓✗	Uniquement s'ils supportent la température d'ébullition ou s'ils vont au four. Ne doivent pas être fermés hermétiquement. Perforez-en la surface avec une fourchette si nécessaire.
Papier paraffiné ou sulfurisé	✓	Peut être utilisé afin de retenir l'humidité et d'empêcher les projections.

✓ : recommandé
✓✗ : à utiliser avec précaution
✗ : dangereux

MICRO-ONDES

Les micro-ondes sont d'abord attirées puis absorbées par l'eau, la graisse et le sucre contenus dans les aliments.
En pénétrant dans les aliments, les micro-ondes provoquent une excitation des molécules. Cette agitation crée des mouvements de friction générant eux-mêmes de la chaleur nécessaire à la cuisson des aliments.

CUISSON

Récipients utilisés pour la cuisson par micro-ondes

Les récipients doivent laisser l'énergie des micro-ondes les traverser pour obtenir une efficacité maximale. Les micro-ondes sont réfléchies les métaux, tels que l'acier inoxydable, l'aluminium et le cuivre, mais ne peuvent traverser la céramique, le verre, la porcelaine, le plastique, le papier ou le bois. Les aliments ne doivent donc jamais être cuits dans des récipients métalliques.

Aliments convenant à la cuisson par micro-ondes

Une grande variété d'aliments convient à la cuisson par micro-ondes : les légumes frais ou surgelés, les fruits, les pâtes, le riz, le blé, les haricots, le poisson et la viande. Les sauces, les crèmes, les soupes, les crèmes desserts vapeur, les confitures et les condiments à base de fruits peuvent également être réchauffés dans un four à micro-ondes. En résumé, la cuisson par micro-ondes est idéale pour tout aliment habituellement préparé sur une table de cuisson classique (ex. : faire fondre du beurre ou du chocolat - voir le chapitre des conseils, techniques et astuces).

Couvrir pendant la cuisson

Il est très important de couvrir les aliments pendant la cuisson car l'évaporation de l'eau contribue au processus de cuisson. Vous pouvez les couvrir de différentes manières : avec une assiette en céramique, un couvercle en plastique ou un film étirable spécial micro-ondes.

Temps de repos

Il est important de respecter le temps de repos lorsque la cuisson est terminée afin de laisser la température s'homogénéiser à l'intérieur des aliments.

Guide de cuisson pour les légumes surgelés

Utilisez une cocotte en Pyrex avec couvercle adaptée à la cuisson au four. Couvrez pendant la durée minimale de cuisson - voir le tableau. Poursuivez la cuisson en fonction de votre goût.
Remuez deux fois pendant la cuisson et une fois après. Ajoutez du sel, des herbes ou du beurre après la cuisson. Laissez reposer à couvert.

Type d'aliment	Quantité	Puissance	Temps (min.)	Temps de repos (min.)	Instructions
Epinards	150 g	600 W	5-6	2-3	Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide.
Brocolis	300 g	600 W	8-9	2-3	Ajoutez 30 ml (2 cuillères à soupe) d'eau froide.
Petits pois	300 g	600 W	7-8	2-3	Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide.
Haricots verts	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Ajoutez 30 ml (2 cuillères à soupe) d'eau froide.
Jardinière de légumes (carottes/ petits pois/maïs)	300 g	600 W	7-8	2-3	Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide.
Légumes variés (à la chinoise)	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide.

Guide de cuisson pour le riz et les pâtes

Riz : utilisez une grande cocotte en Pyrex avec couvercle car le riz double de volume pendant la cuisson. Couvrez pendant la cuisson. Une fois le temps de cuisson écoulé, remuez avant de laisser reposer puis salez ou ajoutez des herbes et du beurre. Remarque : il est possible que le riz n'ait pas absorbé toute la quantité d'eau une fois le temps de cuisson écoulé.

Pâtes : utilisez une grande cocotte en Pyrex. Ajoutez de l'eau bouillante, une pincée de sel et remuez bien. Cuisez le tout sans couvrir. Remuez de temps en temps pendant et après la cuisson. Laissez reposer à couvert, puis égouttez soigneusement.

Type d'aliment	Quantité	Puissance	Temps (min.)	Temps de repos (min.)	Instructions
Riz blanc (étuvé)	250 g 375 g	900 W	15-16 17½-18½	5	Ajoutez 500 ml d'eau froide. Ajoutez 750 ml d'eau froide.
Riz complet (étuvé)	250 g 375 g	900 W	20-21 22-23	5	Ajoutez 500 ml d'eau froide. Ajoutez 750 ml d'eau froide.
Riz mélangé (riz + riz sauvage)	250 g	900 W	16-17	5	Ajoutez 500 ml d'eau froide.
Céréales mélangées (riz + blé)	250 g	900 W	17-18	5	Ajoutez 400 ml d'eau froide.
Pâtes	250 g	900 W	10-11	5	Ajoutez 1 l d'eau chaude.

Guide de cuisson pour les légumes frais

Utilisez une cocotte en Pyrex avec couvercle adaptée à la cuisson au four. Ajoutez 30 à 45 ml d'eau froide (2 à 3 cuillères à soupe) par tranche de 250 g sauf contre-indications - reportez-vous au tableau. Couvrez le tout pendant la durée minimale de cuisson (voir le tableau). Poursuivez la cuisson en fonction de votre goût. Remuez une fois pendant et une fois après la cuisson. Ajoutez du sel, des herbes ou du beurre après la cuisson. Laissez reposer à couvert pendant 3 minutes.

Astuce : coupez les légumes frais en morceaux de taille égale. Plus les morceaux seront petits, plus ils cuiront vite.

Tous les légumes frais doivent être cuits à la puissance maximale (900 W).

Type d'aliment	Quantité	Temps (min.)	Temps de repos (min.)	Instructions
Brocolis	250 g 500 g	4½-5 7-8	3	Préparez des morceaux de taille égale. Disposez les brocolis en orientant les tiges vers le centre.
Choux de Bruxelles	250 g	6-6½	3	Ajoutez 60 à 75 ml (5 à 6 cuillères à soupe) d'eau.
Carottes	250 g	4½-5	3	Coupez les carottes en rondelles de taille égale.
Choux-fleurs	250 g 500 g	5-5½ 7½-8½	3	Préparez des morceaux de taille égale. Coupez les plus gros morceaux en deux. Disposez les choux-fleurs en orientant les tiges vers le centre.
Courgettes	250 g	4-4½	3	Coupez les courgettes en rondelles. Ajoutez 30 ml (2 cuillères à soupe) d'eau ou une noix de beurre. Faites-les cuire jusqu'à ce qu'elles soient tendres.
Aubergines	250 g	3½-4	3	Coupez les aubergines en fines rondelles et arrosez-les d'un filet de jus de citron.
Poireaux	250 g	4-4½	3	Coupez les poireaux en épaisses rondelles.
Champignons	125 g 250 g	1½-2 2½-3	3	Préparez des petits champignons entiers ou en morceaux. N'ajoutez pas d'eau. Arrosez de jus de citron. Salez et poivrez. Egouttez avant de servir.
Oignons	250 g	5-5½	3	Emincez les oignons en fines rondelles ou coupez-les en deux. N'ajoutez que 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau.

Type d'aliment	Quantité	Temps (min.)	Temps de repos (min.)	Instructions
Poivrons	250 g	4½-5	3	Coupez les poivrons en petits morceaux.
Pommes de terre	250 g 500 g	4-5 7-8	3	Pesez les pommes de terre épluchées et coupez-les en deux ou en quatre morceaux de taille égale.
Choux-raves	250 g	5½-6	3	Coupez les choux-raves en petits dés.

FAIRE RECHAUFFER

Votre four à micro-ondes permet de réchauffer les aliments bien plus rapidement que le four traditionnel ou la table de cuisson.
Reportez-vous aux puissances et temps de cuisson figurant dans le tableau ci-dessous. Les temps de réchauffage dans le tableau se basent sur une température ambiante comprise entre +18 et +20°C pour les liquides et sur une température comprise entre +5 et +7°C pour les aliments réfrigérés.

Disposition et cuisson à couvert

Evitez de réchauffer de trop grandes quantités d'aliments d'un coup (ex. : un gros morceau de viande) afin de garantir une cuisson uniforme et à cœur. Il vaut mieux réchauffer plusieurs petites quantités.

Puissances et mélange

Certains aliments peuvent être réchauffés à 900 W alors que d'autres doivent l'être à 600 W, 450 W ou même à 300 W.
Consultez les tableaux pour plus de renseignements.
Il est préférable de réchauffer des aliments délicats, présents en grandes quantités ou se réchauffant très rapidement (ex. : tartelettes) à faible puissance.
Remuez bien ou retournez les aliments pendant le réchauffage pour obtenir de meilleurs résultats. Si possible, remuez de nouveau avant de servir.
Soyez particulièrement vigilant lorsque vous réchauffez des liquides ou des aliments pour bébé. Pour éviter les projections bouillantes de liquides et de possibles brûlures, remuez avant, pendant et après la cuisson. Laissez-les reposer dans le four à micro-ondes le temps recommandé. Nous vous conseillons de laisser une cuillère en plastique ou un bâtonnet en verre dans les liquides. Evitez de surchauffer (au risque de détériorer) les aliments. Il vaut mieux sous-estimer le temps de cuisson et rajouter quelques minutes supplémentaires le cas échéant.

Temps de réchauffage et de repos

Lorsque vous faites réchauffer un type d'aliment pour la première fois, notez le temps nécessaire pour pouvoir vous y référer ultérieurement.
Vérifiez toujours que les aliments réchauffés sont uniformément chauds.
Laissez les aliments reposer pendant un court lapse de temps après le réchauffage pour que la température s'homogénéise. Le temps de repos recommandé après le réchauffage est généralement compris entre 2 et 4 minutes (à moins qu'un autre temps ne soit indiqué dans le tableau).
Soyez particulièrement vigilant lorsque vous réchauffez des liquides ou des aliments pour bébé. Reportez-vous également au chapitre sur les précautions d'emploi.

FAIRE RECHAUFFER DES LIQUIDES

Laissez toujours s'écouler un temps de repos d'au moins 20 secondes après avoir éteint le four pour que la température s'homogénéise. Remuez SYSTEMATIQUEMENT le contenu une fois le temps de cuisson écoulé (et pendant la cuisson si nécessaire). Pour éviter les projections bouillantes et de possibles brûlures, placez une cuillère ou un bâtonnet en verre dans les boissons et remuer avant, pendant et après le réchauffage.

FAIRE RECHAUFFER LES ALIMENTS POUR BEBE

ALIMENTS POUR BEBE

Versez les aliments dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez le tout d'un couvercle en plastique. Remuez bien après le réchauffage ! Laissez reposer pendant 2 à 3 minutes avant de servir. Remuez de nouveau et vérifiez la température.
Température de service recommandée : entre 30 et 40°C.

LAIT POUR BEBE

Versez le lait dans une bouteille en verre stérilisée. Réchauffez sans couvrir. Ne faites jamais chauffer un biberon encore muni de sa tétine, car il pourrait exploser en cas de surchauffe. Secouez-le bien avant de le laisser reposer quelques instants, puis secouez-le à nouveau avant de servir. Vérifiez toujours la température du lait ou des aliments pour bébé avant de les servir. Température de service recommandée : env. 37°C.

REMARQUE

Les aliments pour bébé doivent être soigneusement contrôlés avant d'être servis afin d'éviter toute brûlure. Reportez-vous aux puissances et temps de cuisson figurant dans le tableau suivant pour connaître les temps de chauffe adaptés à chaque type d'aliment.

FR

Faire réchauffer des aliments et du lait pour bébé

Reportez-vous aux puissances et temps de cuisson figurant dans le tableau suivant pour connaître les temps de chauffe adaptés à chaque type d'aliment.

Type d'aliment	Quantité	Puissance	Temps	Temps de repos (min.)	Instructions
Aliments pour bébé (légumes + viande)	190 g	600 W	30 s.	2-3	Versez les aliments dans une assiette creuse en céramique. Couvrez pendant la cuisson. Remuez après la cuisson. Laissez reposer 2 à 3 minutes. Avant de servir, remuez bien et vérifiez la température.
Bouillie pour bébé (céréales + lait + fruits)	190 g	600 W	20 s.	2-3	Versez les aliments dans une assiette creuse en céramique. Couvrez pendant la cuisson. Remuez après la cuisson. Laissez reposer 2 à 3 minutes. Avant de servir, remuez bien et vérifiez la température.
Lait pour bébé	100 ml 200 ml	300 W	30 à 40 s. 1 min. entre 10 s. et 1 min. 20 s.	2-3	Remuez ou agitez bien avant de verser le tout dans une bouteille en verre stérilisée. Placez-la au centre du plateau. Cuisez le tout sans couvrir. Agitez bien et laissez reposer le tout pendant au moins 2 minutes. Avant de servir, agitez bien et vérifiez la température.

Faire réchauffer des liquides et des aliments

Reportez-vous aux puissances et temps de cuisson figurant dans le tableau suivant pour connaître les temps de chauffe adaptés à chaque type d'aliment.

Type d'aliment	Quantité	Puissance	Temps (min.)	Temps de repos (min.)	Instructions
Boissons (café, thé et eau)	150 ml (1 tasse) 300 ml (2 tasses) 450 ml (3 tasses) 600 ml (4 tasses)	900 W	1-1½ 2-2½ 3-3½ 3½-4	1-2	Versez la boisson dans les tasses et réchauffez sans couvrir. 1 tasse au centre, 2 tasses l'une en face de l'autre, 3 tasses en cercle. Laissez-les reposer dans le four à micro-ondes le temps nécessaire et remuez bien.
Soupe (réfrigérée)	250 g 350 g 450 g 550 g	900 W	2½-3 3-3½ 3½-4 4½-5	2-3	Versez la soupe dans une assiette creuse en céramique ou un bol en céramique. Recouvrez le tout d'un couvercle en plastique. Remuez bien après le réchauffage. Remuez de nouveau avant de servir.
Ragoût (réfrigéré)	350 g	600 W	4½-5½	2-3	Placez le ragoût dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez le tout d'un couvercle en plastique. Remuez de temps en temps pendant le réchauffage, puis de nouveau avant de laisser reposer et de servir.
Pâtes en sauce (réfrigérées)	350 g	600 W	3½-4½	3	Placez les pâtes (ex. : spaghetti ou pâtes aux œufs) dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez-les de film étirable spécial micro-ondes. Remuez avant de servir.
Pâtes farcies en sauce (réfrigérées)	350 g	600 W	4-5	3	Mettez les pâtes farcies (ex. : ravioli, tortellini) dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez le tout d'un couvercle en plastique. Remuez de temps en temps pendant le réchauffage, puis de nouveau avant de laisser reposer et de servir.

Type d'aliment	Quantité	Puissance	Temps (min.)	Temps de repos (min.)	Instructions
Plats préparés (réfrigérés)	350 g 450 g 550 g	600 W	4½-5½ 5½-6½ 6½-7½	3	Placez le plat réfrigéré composé de 2 à 3 aliments sur une assiette en céramique. Recouvrez le tout de film étirable spécial micro-ondes.
Fondue savoyarde prête à servir (réfrigérée)	400 g	600 W	6-7	1-2	Mettez la fondue savoyarde prête à servir dans une cocotte en Pyrex de taille adéquate et couvrez. Remuez de temps en temps pendant et après le réchauffage. Remuez bien avant de servir.

DECONGELATION

Les micro-ondes constitue un excellent moyen de décongeler les aliments. Elles permettent de décongeler progressivement les aliments en un temps record. Cela peut se révéler fort utile si des amis arrivent à l'improviste.

La volaille congelée doit être entièrement décongelée avant cuisson. Retirez toute attache métallique et tout emballage pour permettre au liquide produit par la décongélation de s'écouler.

Placez les aliments congelés dans un plat sans couvrir. Retournez-les une fois la moitié du temps écoulée, videz le liquide et retirez les abats dès que possible. Vérifiez les aliments de temps à autre afin de vous assurer qu'ils ne chauffent pas.
Si les parties plus petites ou plus fines des aliments congelés commencent à cuire, protégez-les en les enveloppant de petits morceaux d'aluminium en cours de décongélation.

Si la volaille commence à cuire en surface, arrêtez la décongélation et laissez reposer pendant 20 minutes avant de poursuivre.
Laissez le poisson, la viande et la volaille reposer avant de terminer la décongélation. Le temps de repos pour une décongélation complète dépend de la quantité décongelée. Reportez-vous au tableau ci-dessous.

Astuce : les aliments fins se décongèlent mieux que les aliments plus épais et de petites quantités se décongèlent plus rapidement que des grandes. Tenez-en compte lors de la congélation et la décongélation des aliments.

Pour décongeler des aliments à une température comprise entre -18 et -20°C, suivez les instructions figurant dans le tableau suivant.

Tous les aliments doivent être décongelés à l'aide de la fonction de décongélation (180 W).

Type d'aliment	Quantité	Temps (min.)	Temps de repos (min.)	Instructions
Viande Viande hachée Escalopes de porc	200 g 400 g 250 g	6-7 10-12 7-8	15-30	Placez la viande dans une assiette plate en céramique. Protégez les parties les plus fines avec de l'aluminium. Retournez-les à la moitié du temps de décongélation !
Volaille Morceaux de poulet Poulet entier	500 g (2 morceaux) 1,2 kg	14-15 32-34	15-60	Posez tout d'abord les morceaux de poulet côté peau vers le bas ou dans le cas d'un poulet entier, côté poitrine vers le bas, dans une assiette plate en céramique. Recouvrez les parties les plus fines (ex. : ailes et extrémités) d'aluminium. Retournez-les à la moitié du temps de décongélation !
Poisson Filets de poisson Poisson entier	200 g 400 g	6-7 11-13	10-25	Placez le poisson congelé au centre d'une assiette plate en céramique. Glissez les parties les plus fines sous les plus épaisses. Recouvrez les extrémités les plus fines d'aluminium. Retournez-les à la moitié du temps de décongélation !
Fruits Baies	250 g	6-7	5-10	Disposez les fruits dans un récipient rond en verre et à fond plat (de grand diamètre).
Pain Petits pains (env. 50 g chacun) Tartine/ sandwich Pain complet (farine de blé et de seigle)	2 morceaux 4 morceaux 250 g 500 g	1-1½ 2½-3 4-4½ 7-9	5-20	Disposez les petits pains en cercle ou le pain verticalement (comme une tour) sur du papier absorbant, au centre du plateau. Retournez-les à la moitié du temps de décongélation !

FR

GRIL

L'élément chauffant du gril est situé sous la paroi supérieure du four. Il fonctionne lorsque la porte est fermée et que le plateau tourne. La rotation du plateau permet de dorer uniformément les aliments. Le préchauffage du gril pendant 4 minutes permet de dorer les aliments plus rapidement.

Ustensiles pour grillade :
doivent résister aux flammes et peuvent contenir du métal. N'utilisez pas d'ustensiles en plastique qui pourraient fondre.

Aliments convenant à la grillade :
côtelettes, saucisses, steaks, hamburgers, tranches de bacon et de jambon fumé, fines tranches de poisson, sandwiches et tous types de tartines garnies.

REMARQUE IMPORTANTE
lorsque le mode gril est utilisé, assurez-vous que l'élément chauffant du gril se situe sous la paroi supérieure en position horizontale et non sur la paroi du fond en position verticale. Rappelez-vous que les aliments doivent être mis sur la grille hauteur maxi., sauf indications contraires.

MICRO-ONDES + GRIL

Ce mode associe la chaleur rayonnante du gril à la vitesse de cuisson des micro-ondes. Il fonctionne uniquement lorsque la porte est fermée et que le plateau tourne. La rotation du plateau permet de dorer les aliments uniformément. Trois modes de cuisson combinée sont disponibles sur ce modèle :
600 W + Gril, 450 W + Gril et 300 W + Gril.

Ustensiles pour la cuisson micro-ondes + gril
Utilisez des ustensiles qui laissent passer les micro-ondes. Les ustensiles doivent résister aux flammes. N'utilisez pas d'ustensiles métalliques en mode combiné. N'utilisez pas d'ustensiles en plastique qui pourraient fondre.

Aliments convenant à la cuisson par micro-ondes + gril :
les aliments convenant à la cuisson combinée comprennent tous les types d'aliments cuits devant être réchauffés et dorés (ex. : pâtes cuites) ainsi que les aliments nécessitant un temps de cuisson court pour dorer en surface. Ce mode peut également être utilisé pour des aliments plus épais qui gagnent en saveur lorsque la surface est croustillante et dorée (ex. : morceaux de poulet à retourner à mi-cuisson). Reportez-vous au tableau relatif au gril pour de plus amples détails.

REMARQUE IMPORTANTE
lorsque le mode combiné (micro-ondes + gril) est utilisé, veillez à ce que l'élément chauffant du grill se situe sous la paroi supérieure en position horizontale et non sur la paroi du fond en position verticale. Les aliments doivent être placés sur la grille hauteur maxi., sauf indications contraires. Sinon, placez-les directement sur le plateau. Reportez-vous aux instructions du tableau suivant.
Les aliments doivent être retournés à mi-cuisson pour être dorés des deux côtés.

Guide de cuisson en mode Gril pour aliments surgelés

Préchauffez le gril à l'aide de la fonction Gril pendant 3 minutes, sauf indications contraires.
Reportez-vous aux puissances et aux temps de cuisson figurant dans ce tableau pour connaître les instructions relatives à la cuisson au gril.

Type d'aliment	Quantité	Puissance	Temps (min.)	Instructions
Viande pour hamburger (crue, surgelée)	2 morceaux (125 g) 4 morceaux (250 g)	450 W + Gril	5-6 8-9	Disposez les tranches de viande en cercle sur la grille hauteur maxi. Retournez-les au bout de 3½ min. (pour des pièces de 125 g) et au bout de 5 min. (pour des pièces de 250 g). Mettez les tranches de viande dans des petits pains.
Hamburger, cheeseburger etc, (préparés, cuits avec des petits pains)	2 unités (300 g)	600 W + Gril sans préchauffage !	5-6	Mettez les hamburgers encore surgelés côte à côte sur un plat résistant aux flammes. Placez le plat directement sur le plateau. Laissez reposer 2 à 3 minutes.
Gratin (de légumes ou de pommes de terre)	400 g	450 W + Gril	13-15	Mettez le gratin encore surgelé dans un plat rond en Pyrex. Placez le plat sur la grille hauteur maxi. Laissez reposer 2 à 3 minutes après la cuisson.
Gratin de poisson	400 g	450 W + Gril	19-21	Mettez le gratin de poisson encore surgelé dans un petit plat rectangulaire en Pyrex. Placez le plat sur la grille hauteur mini. Laissez reposer 2 à 3 minutes après la cuisson.

Guide de cuisson au gril pour aliments frais

Préchauffez le gril (fonction Gril) pendant 3 minutes.
Reportez-vous aux puissances et aux temps de cuisson figurant dans ce tableau pour connaître les instructions relatives à la cuisson au gril.

Type d'aliments frais	Quantité	Puissance	1. Temps 1er côté (min.)	2. Temps 2ème côté (min.)	Instructions
Tartines	4 tranches (25 g/ tartine)	Gril uniquement	3½-4½	3-4	Placez les tranches de pain côte à côte sur la grille.
Tomates grillées	200 g (2 tomates) 400 g (4 tomates)	300 W+ Gril	4-5 5½-6½	-	Coupez les tomates en deux. Parsemez-les d'un peu de fromage. Disposez-les en cercle dans un plat épais en Pyrex. Placez-les sur la grille hauteur maxi. Laissez reposer 2 à 3 minutes.
Tartine tomate-fromage	4 tranches (300 g)	300 W+ Gril	4½-5½	-	Faites d'abord griller les tranches de pain. Placez la tartine garnie sur la grille hauteur maxi. Laissez reposer 2 à 3 minutes
Tartine Hawaï (jambon, ananas, tranches de fromage)	2 tranches (300 g) 4 tranches (500 g)	450 W + Gril	4-5 6½-7½	-	Faites d'abord griller les tranches de pain. Placez la tartine garnie sur la grille hauteur maxi. Placez 2 tartines côte à côte directement sur la grille hauteur maxi. Laissez reposer 2 à 3 minutes.
Pommes de terre au four	250 g 500 g	600 W + Gril	5-6 7½-8½	-	Coupez les pommes de terre en deux. Disposez-les en cercle sur la grille hauteur maxi., côté coupé tourné vers le gril.
Gratin de légumes ou de pommes de terre (réfrigéré)	450 g	600 W + Gril	6½-7½	-	Mettez le gratin frais dans un petit plat rond en Pyrex. Placez le plat sur la grille hauteur maxi. Laissez reposer 2 à 3 minutes après la cuisson.

Type d'aliments frais	Quantité	Puissance	1. Temps 1er côté (min.)	2. Temps 2ème côté (min.)	Instructions
Pommes au four	2 pommes (environ 400 g) 4 pommes (environ 800 g)	300 W+ Gril	6½-7½ 11-13	-	Epépinez les pommes et remplissez-les de raisins secs et de confiture. Parsemez d'amandes effilées. Placez les pommes dans un plat en Pyrex. Placez le plat directement sur la grille hauteur mini.
Morceaux de poulet	500 g (2 parts) 900 g (3 à 4 parts)	300 W+ Gril	10-11 12-13	9-10 11-12	Badigeonnez les morceaux de poulet d'huile et ajoutez des épices. Disposez-les en cercle sur la grille hauteur maxi. Laissez reposer 2 à 3 minutes
Côtelettes d’agneau (à point)	400 g (4 côtelettes)	Gril uniquement	10-12	8-9	Badigeonnez les côtelettes d'agneau d'huile et ajoutez des épices. Disposez-les en cercle sur la grille hauteur maxi. Laissez reposer 2 à 3 minutes après le passage sous le gril.
Escalopes de porc	400 g (2 parts)	MO + Grill	300 W + Gril 8-9	Gril uniquement 8-9	Badigeonnez les escalopes de porc d'huile et ajoutez des épices. Disposez-les en cercle sur la grille hauteur maxi. Laissez reposer 2 à 3 minutes après le passage sous le gril.
Poisson grillé	400 à 500 g	300 W+ Gril	6-7	7-8	Badigeonnez le poisson d'huile, puis ajoutez des herbes et des épices. Placez deux poissons côte à côte (tête contre queue) sur la grille hauteur maxi. Laissez reposer 2 à 3 minutes.

FR

CONVECTION

La cuisson par convection est le mode de cuisson employé dans les fours traditionnels à air chaud.
L'élément chauffant et le ventilateur sont situés sur la paroi du fond afin de permettre à l'air chaud de circuler.

Ustensiles pour la cuisson par convection :
tous les ustensiles, moules et plaques à pâtisserie que vous utiliseriez normalement dans un four à convection traditionnel peuvent être utilisés.

Aliments convenant à la cuisson par convection :
tous les biscuits, les petits pains et les gâteaux peuvent être cuits de cette manière ainsi que les gâteaux aux fruits, la pâte à choux et les soufflés.

MICRO-ONDES + CONVECTION

Ce mode associe l'énergie micro-onde à l'air chaud, ce qui réduit le temps de cuisson tout en donnant aux aliments un aspect doré et une surface croustillante.
La cuisson par convection est le mode de cuisson employé dans les fours traditionnels à chaleur tournante munis d'un ventilateur sur la paroi du fond.

Ustensiles pour la cuisson micro-ondes + convection :
doivent laisser passer les micro-ondes. doivent être adaptés à la cuisson au four traditionnel (ex. : ustensiles en verre, terre cuite ou porcelaine sans ornements métalliques et décrits dans la cuisson micro-ondes + gril).

Aliments convenant à la cuisson micro-ondes + convection :
viandes, volailles ainsi que les plats en cocotte et les gratins, les gâteaux de Savoie, les gâteaux aux fruits, les tartes, les crumbles, les légumes grillés et les pains.

Guide de cuisson par convection pour les aliments frais tels que tartes/ quiches, pizzas et viande

Préchauffez le four à convection à la température désirée à l'aide de la fonction de préchauffage.
Reportez-vous aux puissances et aux temps de cuisson figurant dans ce tableau pour connaître les instructions relatives à la cuisson par convection.

Type d'aliments frais	Quantité	Puissance	1. Temps 1er côté (min.)	2. Temps 2ème côté (min.)	Instructions
TARTE/ QUICHE Tarte/Quiche (déjà cuite et réfrigérée)	300 g	300 W + 180°C	7-8	-	Posez la tarte/quiche réfrigérée sur du papier sulfurisé, puis placez le tout sur la grille hauteur maxi. Laissez reposer 2 à 3 minutes.
PIZZA Pizza réfrigérée (déjà cuite)	300 à 400 g	600 W + 220°C	6-7	-	Placez la pizza sur la grille hauteur maxi. Laissez reposer 2 à 3 minutes après la cuisson.
VIANDE Rôti de viande/ Rôti d'agneau (à point)	1,2 à 1,3 kg	600 W +160°C	19-21	10-12	Badigeonnez la viande/ l'agneau d'huile et saupoudrez de poivre, de sel et de paprika. Placez la viande sur la grille hauteur mini., côté gras vers le bas. Après cuisson, recouvrez la viande d'aluminium et laissez reposer 10 à 15 minutes.
Poulet rôti	900 g	450 W + 220°C	13-15	9-10	Badigeonnez le poulet d'huile et ajoutez des épices. Placez tout d'abord le poulet poitrine vers le bas, puis vers le haut sur la grille hauteur mini. Laissez reposer 5 minutes.

FR

Guide de cuisson par convection pour les aliments frais tels que les petits pains, le pain et les gâteaux

Préchauffez le four à la température désirée (sauf contre-indications - voir tableau). Reportez-vous aux puissances et aux temps de cuisson figurant dans ce tableau pour connaître les instructions relatives à la cuisson par convection.

Type d'aliment	Quantité	Puissance	Temps (min.)	Instructions
PETITS PAINS				
Petits pains (précuits)	4 à 6 petits pains (env. 50 g chacun)	Convection uniquement 180°C	2-3	Disposez les petits pains en cercle sur la grille hauteur mini. Utilisez des maniques pour sortir le plat du four. Laissez reposer 2 à 3 minutes.
Petits pains (précuits)	4 à 6 petits pains (env. 50 g chacun)	100 W + 200°C	6-7	Disposez les petits pains en cercle sur la grille hauteur mini. Utilisez des maniques pour sortir le plat du four. Laissez reposer 2 à 3 minutes.
Petits pains (pâte levée fraîche réfrigérée)	200 g (4 petits pains)	180 W + 220°C	9-10	Disposez les petits pains en cercle sur du papier sulfurisé, plus placez le tout sur la grille hauteur maxi. Ne placez rien au centre du plat. Utilisez des maniques pour sortir le plat du four. Laissez reposer 2 à 3 minutes.
Croissants (pâte prête à cuire réfrigérée)	200 g (4 croissants)	100 W + 220°C	11-13	Disposez les croissants en cercle sur du papier sulfurisé, plus placez le tout sur la grille hauteur maxi. Ne placez rien au centre du plat. Utilisez des maniques pour sortir le plat du four. Laissez reposer 2 à 3 minutes.
BAGUETTES				
Baguette (précuite)	200 g (1 baguette)	180 W + 220°C	6-7	Placez la baguette sur la grille hauteur maxi. Utilisez des maniques pour sortir le plat du four. Laissez reposer 2 à 3 minutes.

Type d'aliment	Quantité	Puissance	Temps (min.)	Instructions
Pain à l'ail (réfrigéré, précuit)	200 g (1 pain)	180 W + 220°C	7-8	Posez la baguette réfrigérée sur du papier sulfurisé, puis placez le tout sur la grille hauteur maxi. Laissez reposer 2 à 3 minutes après la cuisson.
GATEAU				
Gâteau marbré (au beurre)	500 g	180 W + 220°C sans préchauffag e	18-20	Placez la pâte fraîche dans un petit moule à pâtisserie rond en métal noir (18 cm de diamètre). Placez le moule sur la grille hauteur mini. Laissez reposer 5 à 10 minutes.
Gâteau marbré/ Gâteau au citron (pâte fraîche)	700 g	180 W + 220°C sans préchauffag e !	24-26	Versez la pâte fraîche dans un moule rectangulaire en verre ou en métal noir de 25 cm. Placez le moule sur la grille hauteur mini. Laissez reposer 5 à 10 minutes.
Pâtisseries fraîches (pâte levée fourrée, réfrigérée)	250 g (5 pâtisseries)	100 W + 200°C	10-11	Disposez les pâtisseries en cercle sur du papier sulfurisé, plus placez le tout sur la grille hauteur maxi. Ne placez rien au centre du plat. Utilisez des maniques pour sortir le plat du four. Laissez reposer 5 minutes.
Muffins (pâte fraîche)	6 x 70 g (400 à 450 g)	180 W + 220°C	14-16	Répartissez uniformément la pâte fraîche dans un plat en céramique (pour 6 muffins de taille moyenne) ou utilisez 6 petits plats ronds en Pyrex. Placez le plat sur la grille hauteur mini. Laissez reposer 5 min.

FR

Guide de cuisson par convection pour les aliments surgelés tels que les petits pains, le pain, les gâteaux et les pâtisseries

Préchauffez le four à convection à la température désirée (sauf indications contraires - voir tableau).

Reportez-vous aux puissances et aux temps de cuisson figurant dans ce tableau pour connaître les instructions relatives à ce mode de cuisson.

Type d'aliment	Quantité	Puissance	Temps (min.)	Instructions
Petits pains (cuits)	4 petits pains (env. 50 g chacun)	100 W + 180°C sans préchauffage !	7-8	Disposez les petits pains en cercle sur la grille hauteur mini. Laissez reposer 2 à 5 minutes.
Petits pains (précuits)	4 petits pains (env. 50 g chacun)	100 W + 200°C	7-8	Disposez les petits pains en cercle sur la grille hauteur mini. Laissez reposer 2 à 5 minutes.
Croissants (précuits)	4 croissants (env. 60 g chacun)	100 W + 180°C	8-9	Placez les croissants sur la grille hauteur maxi. Laissez reposer 2 à 3 minutes après la cuisson.
Baguettes/pain à l'ail (précuit(es))	200 à 250 g (1 morceau)	180 W + 200°C	6-7	Posez la baguette encore surgelée sur du papier sulfurisé, puis placez le tout sur la grille hauteur mini. Laissez reposer 2 à 3 minutes après la cuisson.
Baguettes avec garniture (ex. tomates, fromage, jambon, etc.)	250 g (2 parts)	450 W + 200°C	6-7	Disposez les baguettes encore surgelées côte à côte sur la grille hauteur mini. Laissez reposer 2 à 3 minutes après la cuisson.
Pain complet (précuit)	500 g	180 W + 160°C sans préchauffage !	15-17	Placez le pain complet sur la grille hauteur mini. Laissez reposer 5 minutes après la cuisson.
Parts de gâteau (précuites avec une garniture aux fruits)	500 à 600 g	300 W + 160°C sans préchauffage !	7-9	Disposez en cercle les parts de gâteau encore surgelés sur la grille hauteur mini. Laissez reposer 5 à 10 minutes après la cuisson.
Gâteau (précuit avec une garniture aux fruits)	1,2 à 1,3 kg	300 W + 160°C sans préchauffage !	14-16	Posez le gâteau encore surgelé sur du papier sulfurisé, puis placez le tout sur la grille hauteur mini. Laissez reposer 10 à 20 minutes après la cuisson.
Feuilletés (pâte crue fourrée)	250 g (5 à 6 feuilletés)	180 W + 220°C	9-10	Posez les feuilletés sur du papier sulfurisé, puis placez le tout sur la grille hauteur mini. Laissez reposer 2 à 3 minutes après la cuisson.

Guide de cuisson par convection pour les pizzas, les pâtes, les frites et les beignets de poulet

Préchauffez le four à convection à la température désirée (sauf indications contraires - voir tableau).
Reportez-vous aux puissances et aux temps de cuisson figurant dans ce tableau pour connaître les instructions relatives à ce mode de cuisson.

Type d'aliment	Quantité	Puissance	Temps (min.)	Instructions
Pizza (précuite)	300 à 400 g 450 à 550 g	600 W + 220°C	10-11 11½-12½	Placez une pizza sur la grille hauteur mini. Laissez reposer 2 à 3 minutes après la cuisson.
2 pizzas (précuites)	600 à 700 g (chacune pesant 300 à 350 g)	600 W + 220°C	14-15	Placez une pizza sur la grille hauteur mini. et l'autre sur la grille hauteur maxi. Laissez reposer 2 à 3 minutes après la cuisson.
Pâtes (lasagnes ou cannelloni)	400 g	450 W + 200°C sans préchauffage !	20-22	Placez-les dans un plat en Pyrex de taille adéquate ou laissez-les dans leur emballage d'origine (si celui-ci est conçu pour la cuisson aux micro-ondes et au four traditionnel). Placez les lasagnes encore surgelées sur la grille hauteur mini. Laissez reposer 2 à 3 minutes après la cuisson.
Pâtes (macaroni, tortellini)	400 g	450 W + 200°C sans préchauffage !	16-18	Placez-les dans un plat en Pyrex de taille adéquate ou laissez-les dans leur emballage d'origine (si celui-ci est conçu pour la cuisson aux micro-ondes et au four traditionnel). Placez le gratin de pâtes encore surgelé sur la grille hauteur mini. Laissez reposer 2 à 3 minutes après la cuisson.
Beignets de poulet	250 g	450 W + 200°C	6½-7½	Placez les beignets de poulet sur la grille hauteur mini. Laissez reposer 2 à 3 minutes après la cuisson.

Type d'aliment	Quantité	Puissance	Temps (min.)	Instructions
Frites au four	250 g	300 W + 220°C	15-17	Disposez les frites directement sur du papier sulfurisé, puis placez le tout sur la grille hauteur mini. Retournez-les une fois les 2/3 du temps de cuisson écoulés.

Guide de cuisson (suite)

ASTUCES SPECIALES

FAIRE FONDRE LE BEURRE
Mettez 50 g de beurre dans un petit plat creux en verre. Recouvrez le tout d'un couvercle en plastique.
Faites-le chauffer pendant 30 à 40 secondes à 900 W, jusqu'à ce que le beurre ait entièrement fondu.

FAIRE FONDRE DU CHOCOLAT
Mettez 100 g de chocolat dans un petit plat creux en verre.
Faites-le chauffer pendant 3 à 5 minutes à 450 W, jusqu'à ce que le chocolat ait entièrement fondu.
Remuez une fois ou deux en cours de cuisson. Utilisez des maniques pour sortir le plat du four.

FAIRE FONDRE DU MIEL CRISTALLISE
Mettez 20 g de miel cristallisé dans un petit plat creux en verre.
Faites-le chauffer pendant 20 à 30 secondes à 300 W, jusqu'à ce que le miel ait entièrement fondu.

FAIRE FONDRE DE LA GELATINE
Faites tremper des feuilles de gélatine (10 g) pendant 5 minutes dans de l'eau froide.
Mettez la gélatine égouttée dans un petit bol en Pyrex.
Faites-la chauffer pendant 1 minute à 300 W.
Remuez une fois la gélatine fondue.

CONFECTIONNER UN GLAÇAGE (POUR GATEAUX)
Mélangez le glaçage instantané (environ 14 g) avec 40 g de sucre et 250 ml d'eau froide.
Faites-le cuire sans couvercle dans une cocotte en Pyrex pendant 3 ½ à 4 ½ minutes à 900 W,
jusqu'à ce que le glaçage devienne transparent. Remuez deux fois en cours de cuisson.

FAIRE DE LA CONFITURE
Mettez 600 g de fruits (ex. : baies mélangées) dans une cocotte en Pyrex
de taille adéquate avec couvercle. Ajoutez 300 g de sucre spécial confiture et remuez bien.
Couvrez et faites cuire pendant 10 à 12 minutes à 900 W.
Remuez plusieurs fois en cours de cuisson. Versez directement le mélange dans de petits pots
à confiture en verre munis de couvercles quart de tour. Laissez reposer 5 minutes.

CUIRE DU PUDDING
Mélangez la préparation pour pudding avec du sucre et du lait (500 ml) en suivant les indications figurant sur l'emballage et remuez bien. Utilisez une cocotte en Pyrex de taille appropriée avec couvercle. Couvrez et faites cuire pendant 6 ½ à 7 ½ minutes à 900 W.
Remuez plusieurs fois en cours de cuisson.

FAIRE DORER DES AMANDES EFFILEES
Disposez uniformément 30 g d'amandes effilées sur une assiette de taille moyenne en céramique. Remuez-les plusieurs fois pendant 3 ½ à 4 ½ minutes à 600 W.
Laissez-les reposer pendant 2 à 3 minutes dans le four. Utilisez des maniques pour sortir le plat du four.

Nettoyage du four à micro-ondes

Pour empêcher l'accumulation de graisses et de particules d'aliments, nettoyez régulièrement les éléments suivants du four à micro-ondes :

- ***l'intérieur et l'extérieur,***
- ***la porte et les joints d'étanchéité,***
- ***le plateau et l'anneau de guidage.***

☛ Veillez **TOUJOURS** à ce que les joints de la porte soient propres et à ce que celle-ci ferme correctement.

☛ En négligeant la propreté de votre four, vous risquez d'en détériorer les surfaces et par conséquent l'appareil lui-même, ce qui pourrait être dangereux.

A :1. Nettoyez l'extérieur avec un chiffon doux et de l'eau savonneuse tiède. Rincez et séchez.

A :2. Retirez les projections ou autres traces tenaces adhérant aux parois ou sur l'anneau de guidage à l'aide d'un tissu imbibé d'eau savonneuse. Rincez et séchez.

A :3. Si votre four est très sale ou si une odeur désagréable s'en dégage, placez une tasse d'eau citronnée sur le plateau et faites-la chauffer pendant dix minutes à pleine puissance.

A :4. Nettoyez le plateau si nécessaire, ce dernier pouvant aller au lave-vaisselle.

Ne laissez **JAMAIS** couler d'eau dans les orifices de ventilation. N'utilisez **JAMAIS** de produits abrasifs ou de solvants chimiques. Nettoyez avec un soin tout particulier les joints de la porte afin qu'aucune particule :
- ne s'y accumule,
- ne nuise à l'étanchéité de la porte.

Nettoyez l'intérieur du four à micro-ondes après chaque utilisation avec un produit de nettoyage non agressif, mais laissez-le refroidir avant pour éviter toute blessure.

Les instructions relatives aux éléments de cuisson, aux plaques de cuisson et au four doivent indiquer qu'aucun nettoyeur vapeur ne doit être utilisé.

FR

Rangement et entretien du four à micro-ondes

Pour le rangement ou le dépannage de votre four à micro-ondes, vous devez respecter quelques précautions simples.
N'utilisez pas le four si la porte ou ses joints sont endommagés :

- ***charnière cassée,***
- ***joints détériorés,***
- ***châssis déformé ou embouti.***

Seul un technicien spécialisé en micro-ondes peut effectuer les réparations.

☛ Ne retirez **JAMAIS** l'habillage du four. Si le four est en panne ou nécessite une intervention technique :

- débranchez-le de l'alimentation,
- appelez le service après-vente le plus proche.

✉ Si vous souhaitez entreposer temporairement votre four, choisissez un endroit sec et non-poussiéreux.

- **Pourquoi ?** la poussière et l'humidité risquent de détériorer certains éléments du four.

Caractéristiques techniques

SAMSUNG s'efforce sans cesse d'optimiser ses produits. Les caractéristiques et ce mode d'emploi peuvent être modifiés sans préavis.

Source d'alimentation	CA 230 V ~ 50 Hz
Puissance Puissance maximale Micro-ondes Gril (élément chauffant) Convection (élément chauffant)	 3100 W 1400 W 1300 W 1700 W
Puissance de sortie	100 W / 900 W - 6 niveaux (IEC-705)
Fréquence de fonctionnement	2450 MHz
Dimensions (L x P x H) Extérieures Cavité du four	 520 x 520 x 310 mm 352 x 348 x 235 mm
Capacité	28 l
Poids Net Transport	 19 kg env. 22,5 kg env.

Français

Comment éliminer ce produit (déchets d'équipements électriques et électroniques)

(Applicable dans les pays de l'Union Européen et aux autres pays européens disposant de systémes de collecte sélective)

Ce symbole sur le produit ou sa documentation indique qu'il ne doit pas être éliminé en fin de vie avec les autres déchets ménagers. L'élimination incontrôlée des déchets pouvant porter préjudice à l'environnement ou à la santé humaine, veuillez le séparer des autres types de déchets et le recycler de façon responsable. Vous favoriserez ainsi la réutilisation durable des ressources matérielles.

Les particuliers sont invités à contacter le distributeur leur ayant vendu le produit ou à se renseigner auprès de leur mairie pour savoir où et comment ils peuvent se débarrasser de ce produit afin qu'il soit recyclé en respectant l'environnement.

Les entreprises sont invitées à contacter leurs fournisseurs et à consulter les conditions de leur contrat de vente. Ce produit ne doit pas être éliminé avec les autres déchets commerciaux.

ELECTRONICS

Si vous avez des suggestions ou des questions concernant les produits Samsung, veuillez contacter le Service Consommateurs Samsung.

Tel : 3260 SAMSUNG or 08 25 08 65 65 (€ 0,15/Min)
www.samsung.com/fr